



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS
HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA.
CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015”**

***Trabajo de titulación previo a la obtención del
Título de Contador Público Auditor.***

AUTORAS:

Yadira Estefanía Jadán Tacuri

C.I. 0107065096

Jéssica Katherine Oleas Oleas

C.I. 0106549181

DIRECTOR:

CPA. Orlando Fabián Ayabaca Mogrovejo

C.I. 0105032403

CUENCA-ECUADOR

2017



RESUMEN

El presente trabajo es una propuesta de un sistema de costos ABC para el sector hotelero de primera categoría como una herramienta contable y administrativa con la cual la gerencia pueda tomar decisiones encaminadas a optimizar la utilización de los recursos propios del proceso productivo.

Los costos indirectos de fabricación son asignados de acuerdo al sistema de costos que utiliza cada hotel sin considerar los recursos y las actividades vinculadas dentro del proceso productivo, motivo por el cual se define un modelo de costos ABC para obtener costos reales.

Nuestro objeto de estudio se debe a que el hotel San Juan asigna de manera empírica los costos indirectos de fabricación, es decir, no considera valores reales sino más bien se basa en estimaciones, lo que genera que los costos sean irreales.

Para cumplir con nuestro objeto de estudio primero se inicia realizando un análisis del sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca a través del levantamiento de información, además de obtener un conocimiento general del hotel San Juan.

Luego se procede a definir las bases teóricas fundamentales para obtener un conocimiento amplio y general que facilite la aplicación del sistema de costos ABC.

Posteriormente se procede a diseñar un modelo de costos ABC que será aplicado en el hotel San Juan permitiendo corregir las deficiencias al momento de asignar los CIF ayudando a determinar costos reales con los que la gerencia pueda tomar decisiones oportunas basándose en información confiable.

PALABRAS CLAVES: Costos ABC, hoteles de primera categoría, costos indirectos de fabricación, inductores, actividades, recursos.



ABSTRACT

The present work is a proposal for a system of ABC costs for the hotel sector of first category as an accounting and administrative management tool with which management can make decisions aimed at optimizing the use of own resources of the productive process.

The indirect costs of manufacture are assigned according to the cost system that uses every hotel without considering the resources and related activities within the production process, which is why a cost model defines ABC to get actual costs.

Our study object is due to that the hotel San Juan assigns in an empiric way the indirect costs of manufacture, that is to say, it does not consider actual values but rather is based on estimates, which means that the costs are unreal.

In order to comply with our object of study is initiated by performing an analysis of the sector in the first category of the city of Cuenca through the lifting of information , in addition to obtain a general knowledge of the hotel San Juan.

Then we proceed to define the fundamental theoretical bases for a broad and general knowledge to facilitate the implementation of the ABC cost system.

Then design an ABC cost model will be applied in hotel San Juan allowing to correct the deficiencies at the time of assigning the CIF helping to determine real costs with which the management can make timely decisions based on reliable information

KEY WORDS: *ABC costs, first class hotels, the indirect costs of manufacture, inductors, activities, resources.*



ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN.....	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	4
ÍNDICE DE GRÁFICOS	8
ÍNDICE DE TABLAS	9
AGRADECIMIENTOS.....	15
DEDICATORIA	17
INTRODUCCIÓN.....	19
CAPITULO I	21
1.1 ASPECTOS GENERALES	22
1.1.1 Aspectos generales de San Juan Hotel	22
1.2 DIAGNÓSTICO DEL SECTOR HOTELERO.....	28
1.2.1 Hoteles de Primera Categoría en la ciudad de Cuenca	28
1.2.2 Determinación actual de la industria hotelera de primera categoría en la Ciudad de la Cuenca	30
CAPITULO II	43
2 MARCO TEÓRICO	44
2.1 La Industria Hotelera	44
2.2 La Historia de la Hotelería	44
2.3 Categorización de los Hoteles	45
2.4 Clasificación Hotelera.....	45
2.4.1 Hotel.....	46
2.4.2 Hotel residencia	46
2.4.3 Hoteles apartamento o apart-hotel	46
2.4.4 Hostal.....	47
2.4.5 Pensión.....	47
2.4.6 Hostería	47
2.4.7 Refugio	47
2.4.8 Motel	47
2.4.9 Cabañas	47
2.4.10 Complejos vacacionales	48



2.4.11	Campamentos de turismo o camping.....	48
2.4.12	Apartamentos	48
2.5	Jornada Hotelera.....	48
2.6	Servicios Hoteleros	48
2.6.1	Tipos de habitaciones	49
2.6.2	Tarifas.....	49
2.7	Contabilidad hotelera.....	50
2.7.1	Concepto	50
2.8	Contabilidad de Costos	50
2.8.1	Concepto	50
2.8.2	Elementos del costo	51
2.8.3	Objetivos de la contabilidad de Costos	52
2.9	Costo y Gasto	53
2.9.1	Costo.....	53
2.9.2	Gasto	53
2.10	Sistema de Costos.....	53
2.10.1	Tipos de sistemas de costos.....	53
2.11	Sistema de costos ABC	54
2.11.1	Introducción	54
2.11.2	Definición	55
2.11.3	Objetivos del costeo ABC.....	55
2.11.4	Importancia del sistema de costos ABC	56
2.11.5	Ventajas	57
2.11.6	Desventajas	57
2.11.7	Concepto de Actividad	58
2.11.8	Objeto de Costo	60
2.11.9	Medidas de Actividad o Cost drivers	60
2.12	Cadena de valor	61
2.13	Metodología de costos basado en actividades	61
2.13.1	Paso 1: Identificación de las actividades	61
2.13.2	Paso 2: Clasificación de las actividades.....	62
2.13.3	Paso 3: Identificación del centro de costos	63



2.13.4	Paso 4: Identificar y relacionar los recursos del centro de costos	63
2.13.5	Paso 5: Asignación de los recursos hacia las actividades. 63	
2.13.6	Paso 6: Asignación del costo de las actividades a los productos.....	64
3	CAPÍTULO III	65
3.1	Propuesta de un sistema de costos ABC para el hotel San Juan	65
3.2	Metodología para la aplicación de costos ABC.....	66
3.2.1	Paso 1: Identificación de las actividades	66
3.2.2	Paso 2 Clasificar las actividades.....	68
3.2.3	Paso 3 Identificar el centro de costos	73
3.2.4	Paso 4 Identificar y relacionar los recursos del centro de costos	73
3.2.5	Paso 5: Asignación de los recursos hacia las actividades. 76	
3.2.6	Paso 6. Asignación del costo de las actividades a los productos.....	82
	CONCLUSIONES.....	92
	RECOMENDACIONES	93
	ANEXOS	95
	ANEXO 1: Rol de pagos	95
	ANEXO 2: Rol de Beneficios Sociales	101
	ANEXO 3: Distribución del costo de Mano de Obra Directa	102
	ANEXO 4: Distribución del tiempo de MOD a los cinco productos más vendidos	103
	ANEXO 5: Costo de la mano de obra directa	104
	ANEXO 6: Distribución tiempo mano de obra indirecta en actividades.....	105
	ANEXO 8: Materia prima directa	107
	ANEXO 9: Propiedad Planta y Equipo	109
	ANEXO 10: Metros cúbicos del agua consumidos en el área de cocina	111
	ANEXO 11: Distribución de la energía eléctrica.....	112
	ANEXO 12: Consumo Kw	113



ANEXO 13: Distribución del Internet	114
ANEXO 14: Distribución del gas	115
ANEXO 15: Distribución del Mantenimiento.....	116
ANEXO 16: Platos vendidos hotel San Juan periodo 2015.....	117
ANEXO 17: Menú hotel San Juan	118
ANEXO 18: Solicitud enviada al Hotel San Juan para la realización del tema de estudio.....	119
ANEXO 19: Permiso para realizar la aplicación del trabajo de titulación en Hotel San Juan	120
ANEXO 20: Modelo de Encuesta a aplicar a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca	121
ANEXO 21: Encuestas aplicadas en el sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca	124
Anexo 23: Diseño del trabajo de titulación	181



ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Reconocimiento del Hotel San Juan	23
Gráfico 2: Organigrama del hotel San Juan	25
Gráfico 3: pregunta N°1 encuesta realizada.....	31
Gráfico 4: Pregunta N°2 encuesta realizada	32
Gráfico 5: Pregunta N°3 encuesta realizada	33
Gráfico 6: Pregunta N°4 encuesta realizada	34
Gráfico 7: Pregunta N°5 encuesta realizada	35
Gráfico 8: Pregunta N°6 encuesta realizada	36
Gráfico 9: Pregunta N°7 encuesta realizada	37
Gráfico 10: <i>Pregunta N° 8 encuesta realizada</i>	38
Gráfico 11: Pregunta N°10 encuesta realizada.....	39
Gráfico 12: Pregunta N°11 encuesta realizada.....	40
Gráfico 13: Pregunta N°12 encuesta realizada.....	41
Gráfico 14: Pregunta N°13 encuesta realizada.....	42
Gráfico 15: Categorización de los hoteles	45
Gráfico 16: Clasificación hotelera.....	46
Gráfico 17: Elementos del costo.....	52
Gráfico 18: Diferencias entre el sistema de costos tradicional y el sistema de costos ABC	58
Gráfico 19: Definición de actividades	62
Gráfico 20: Clasificación de las actividades	62
Gráfico 21: Relación de los recursos con las actividades	63
Gráfico 22: Análisis de las actividades del área de cocina	67
Gráfico 23: Fórmula de kilovatios por hora.....	78



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Matriz FODA hotel San Juan.....	26
Tabla 2: Catastro turístico hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca	29
Tabla 3: Pregunta N°1 encuesta realizada	31
Tabla 4: Pregunta N°2 encuesta realizada	32
Tabla 5: Pregunta N°3 encuesta realizada	33
Tabla 6: Pregunta N°4 encuesta realizada	34
Tabla 7: Pregunta N°5 encuesta realizada	35
Tabla 8: Pregunta N°6 encuesta realizada	36
Tabla 9: Pregunta N°7 encuesta realizada	36
Tabla 10: Pregunta N°8 encuesta realizada	37
Tabla 11: Pregunta N°10 encuesta realizada	39
Tabla 12: Pregunta N°11 encuesta realizada	39
Tabla 13: Pregunta N°12 encuesta realizada	40
Tabla 14: Pregunta N°13 encuesta realizada	41
Tabla 15: Actividades del área de cocina del hotel San Juan.....	66
Tabla 16: Análisis de las actividades del hotel San Juan	67
Tabla 17: Actividades primarias del hotel San Juan	68
Tabla 18: Actividades de soporte del hotel San Juan.....	68
Tabla 19: Recursos consumidos por el centro de costos	74
Tabla 20: Costo de la materia prima directa de los cinco platos más vendidos.....	74
Tabla 21: Costo de la mano de obra directa de los cinco platos más vendidos.....	75
Tabla 22: Costos indirectos del área de cocina hotel San Juan ejercicio económico 2015	75
Tabla 23: Inductores de costos de los recursos	76
Tabla 24: Distribución de propiedad, plata y equipo hacia las actividades	77
Tabla 25: Distribución del agua	78
Tabla 26: distribución de la energía eléctrica.....	79
Tabla 27: Distribución del internet hacia las actividades	79
Tabla 28: Distribución del gas	80
Tabla 29: Distribución del mantenimiento hacia las actividades.....	80
Tabla 30: Distribución de la mano de obra indirecta.....	81
Tabla 31: Asignación del costo de mano de obra indirecta hacia las actividades.....	81
Tabla 32: Platos más vendidos hotel San Juan año 2015.....	82
Tabla 33: Inductores de actividades	83
Tabla 34: Asignación de las actividades a los objetos de costo	84



Tabla 35: Asignación del costo de las actividades hacia los objetos de costos	86
Tabla 36: Comparación del costo primo	88
Tabla 37: Costo ABC Churrasco Cuencano.....	88
Tabla 38: Costo ABC pollo a la plancha	88
Tabla 39: Costo ABC Camarones apanados	89
Tabla 40: Costo ABC Plato típico Cuencano	89
Tabla 41: Costo ABC Trucha San Juan al gusto.....	89
Tabla 42: Comparación CIF ABC y CIF hotel San Juan	90
Tabla 43: Comparación del margen de utilidad	91



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

Yadira Estefanía Jadán Tacuri autora del trabajo de titulación
PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE
PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN
HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015", certifico que todas las ideas, opiniones y
contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva
responsabilidad de su autora.

Cuenca, mayo del 2017

Yadira Estefanía Jadán Tacuri

C.I: 0107065096



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Yadira Estefanía Jadán Tacuri, autora del Trabajo de Titulación "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, mayo del 2017

Yadira Estefanía Jadán Tacuri

C.I: 0107065096



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Jessica Katherine Oleas Oleas, autora del Trabajo de Titulación "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, mayo del 2017

Jessica Katherine Oleas Oleas

C.I: 0106549181



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

Jessica Katherine Oleas Oleas autora del trabajo de titulación
PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE
PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN
HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015", certifico que todas las ideas, opiniones y
contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva
responsabilidad de su autora.

Cuenca, mayo del 2017

Jessica Katherine Oleas Oleas

C.I: 0106549181



AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios por brindarme salud y vida y a la vez por guiar mi camino y darme la oportunidad de cumplir una meta más en mi vida que son mis estudios universitarios.

También agradezco a mis padres Imelda y Hernán por haberme dado la vida y apoyarme, comprenderme, aconsejarme y guiarme en cada momento, para no desistir a pesar de las dificultades que se presentan día a día y también agradezco a mis hermanos Valeria, Leonardo, Erika, Elián y Mireya por brindarme su apoyo incondicional durante esta etapa de mi vida.

Finalmente, agradezco de manera especial a la Sra. Tania León gerente del hotel San Juan quien nos abrió las puertas brindándonos la oportunidad para poder desarrollar nuestra propuesta de manera real y objetiva.

Yadira Estefanía Jadán Tacuri



AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios y a la Virgen por ayudarme en todo momento con sus bendiciones, permitiéndome seguir adelante así como también a mi abuelita que aunque ya no esté aquí siempre me guio de la mejor manera, buscando que me supere día a día.

A mi mami Elsa a mi hermano Ismael y a mi abuelito Ángel quienes me han apoyado en todo momento, a pesar de las circunstancias que se han presentado, brindándome ese cariño y amor incondicional.

A todo el personal que labora en el hotel San Juan quienes nos brindaron su apoyo para llevar a cabo nuestro tema de estudio.

Jessica Katherine Oleas Oleas



DEDICATORIA

El presente trabajo fruto de mi esfuerzo va dedicado especialmente a mis padres Imelda y Hernán quienes me dieron la vida y a mis hermanos Valeria, Leonardo, Erika, Elián y Mireya quienes han sido y son mis consejeros, mi apoyo y mi pilar fundamental a lo largo de mi vida, y sobre todo por su amor y apoyo incondicional que fue mi fuente de inspiración para llegar a culminar una meta muy importante para mi vida.

A mis familiares y amigos que me apoyaron y me brindaron su ayuda incondicional en los buenos y malos momentos, siempre dándome ánimos para seguir adelante.

Yadira Estefanía Jadán Tacuri



DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado de manera especial para mi abuelita quien desde el principio estuvo apoyándome, siendo mi pilar fundamental para seguir adelante y poder cumplir con mis metas.

A mi mami Elsa por darme tanto amor y cariño y sobre todo brindarme su ayuda en todo momento, tratando de que no me detenga en el camino, a mi hermano quien siempre estuvo a mi lado de manera incondicional, a mi abuelito quien me enseñó a ser una buena persona con grandes valores, mirando la vida de diferente manera.

Finalmente quiero dedicar este trabajo de titulación a la persona que siempre está a mi lado César quien desde el principio me brindo todo su amor y comprensión, dándome ánimos en todo este proceso.

Jessica Katherine Oleas Oleas

INTRODUCCIÓN

La industria hotelera se ha constituido como actividad principal que aporta grandes beneficios en la economía de la ciudad, es por ello que la asignación de los costos en los productos deben ser reales y exactos evitando un ineficiente control en la determinación de los mismos.

Los sistemas de costos tradicionales asignan los CIF en base a una tasa predeterminada, sin embargo no proporcionan valores reales afectando al costo de un producto y consecuentemente en la optimización de los recursos necesarios para la producción.

Frente a una serie de inconvenientes que afectan la determinación y correcta asignación de costos indirectos de fabricación en las empresas, se ha optado por aplicar la metodología del sistema de Costos Basado en Actividades buscando obtener costos reales considerando todas aquellas actividades que generan valor al producto y descartando aquellas que no generan valor al mismo.

Por lo expuesto, con la aplicación de la metodología de costos ABC en el hotel San Juan se ha encontrado variaciones con respecto al sistema de costos tradicional, constatando que los CIF necesitan ser distribuidos y asignados de manera correcta, permitiendo a la gerencia tomar decisiones oportunas en cada una de las líneas de productos.

El presente trabajo de titulación está dividido en tres capítulos:

En el capítulo I se detalla los aspectos generales de hotel San Juan así como también se realiza la investigación de la industria hotelera mediante una encuesta realizada a todos los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca que constan en el catastro turístico zonal 6.

En el capítulo II se define la base teórica, la misma que tomamos de varios autores para tener un conocimiento específico y concreto de la



industria hotelera, los costos y principalmente Costos Basados en Actividades.

En el capítulo III se realiza la aplicación práctica del tema propuesto aplicando al hotel San Juan para posteriormente realizar una comparación entre estos sistemas de costos.

Para finalizar el presente trabajo se formuló las conclusiones y recomendaciones en base a la investigación realizada aportando conocimientos que ayuden a la optimización de los costos indirectos de fabricación, y la toma de decisiones por parte de la administración de la empresa.



CAPITULO I

En este capítulo se detalla los aspectos generales de la empresa donde se aplica el tema de investigación, realizando una descripción de la historia, actividades, misión, visión valores, objetivos, etc. obteniendo de esta manera un conocimiento específico con respecto al tema de estudio.

Posteriormente se efectúa un diagnóstico del sector hotelero, para conocer la situación en que se encuentran los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para ello se realiza una encuesta, la misma que será aplicable a todos los hoteles que constan en el catastro turístico zonal 6 proporcionado por el Ministerio de Turismo.

1.1 ASPECTOS GENERALES

1.1.1 Aspectos generales de San Juan Hotel

El hotel San Juan está ubicado en el centro de la ciudad de Cuenca, en las calles General Torres 9-59 y Simón Bolívar, pertenece a los hoteles de primera categoría por el servicio de calidad que brinda a sus huéspedes.

1.1.1.1 Historia del hotel

Esta propiedad fue constituida en los años de 1900, con un estilo colonial, la misma que paso por diferentes propietarios generación tras generación.

En los años 50, la familia León compró el inmueble, el mismo contaba con doce habitaciones y tres patios, años en los que tenían la idea de realizar la remodelación y edificación de un hotel.

Años más tarde, se realizó la reconstrucción pudiendo cumplir con su meta, en agosto del 2011 se apertura el hotel contando con 25 habitaciones, salón de convenciones y restaurante convirtiéndose así en unos de los hoteles más importantes de la ciudad de Cuenca, con un estilo colonial brindando a sus clientes una estadía placentera ofreciendo hospedaje y servicios de calidad.

1.1.1.2 Reconocimiento

En el año 2013 el hotel San Juan fue ganador del premio TRAVELLER`S CHOICE

Gráfico 1: Reconocimiento del Hotel San Juan



Fuente: Tripadvisor
Recuperado de: www.tripadvisor.com

El sector turístico recibe este reconocimiento, que consiste en opiniones que dan los viajeros acerca de los servicios brindados, recomendando los lugares visitados, posteriormente con los comentarios de los miembros de Tripadvisor se selecciona a los hoteles y lugares turísticos que mejores servicios hayan brindado, otorgándoles el premio TRAVELLERS' CHOICE.

1.1.1.3 Misión

El hotel San Juan tiene como misión brindar a sus huéspedes la tranquilidad, el descanso, y confort que permita ofrecer un servicio hospitalario y un ambiente de relajamiento, con un equipo humano altamente comprometido en un proceso de mejoramiento y desarrollo de atención a los clientes, permitiendo brindar total seguridad al momento de su estadía.

1.1.1.4 Visión

El hotel San Juan tiene como visión posesionarse dentro de los hoteles de lujo de cinco estrellas de la ciudad de Cuenca, además de ser el primer hotel de Cuenca en brindar servicios de spa y fitness club a los clientes, buscando la acreditación internacional.



1.1.1.5 Objetivos

Los objetivos que tiene el hotel San Juan son los siguientes: (San Juan, 2016)

- Mejorar la atención y calidad de los servicios, brindando mayor confort y seguridad a sus clientes, tanto nacionales como extranjeros.
- Posicionarse en el mercado como el mejor hotel al estilo colonial que tiene la ciudad de Cuenca, además acreditarse con calificación internacional.

1.1.1.6 Valores

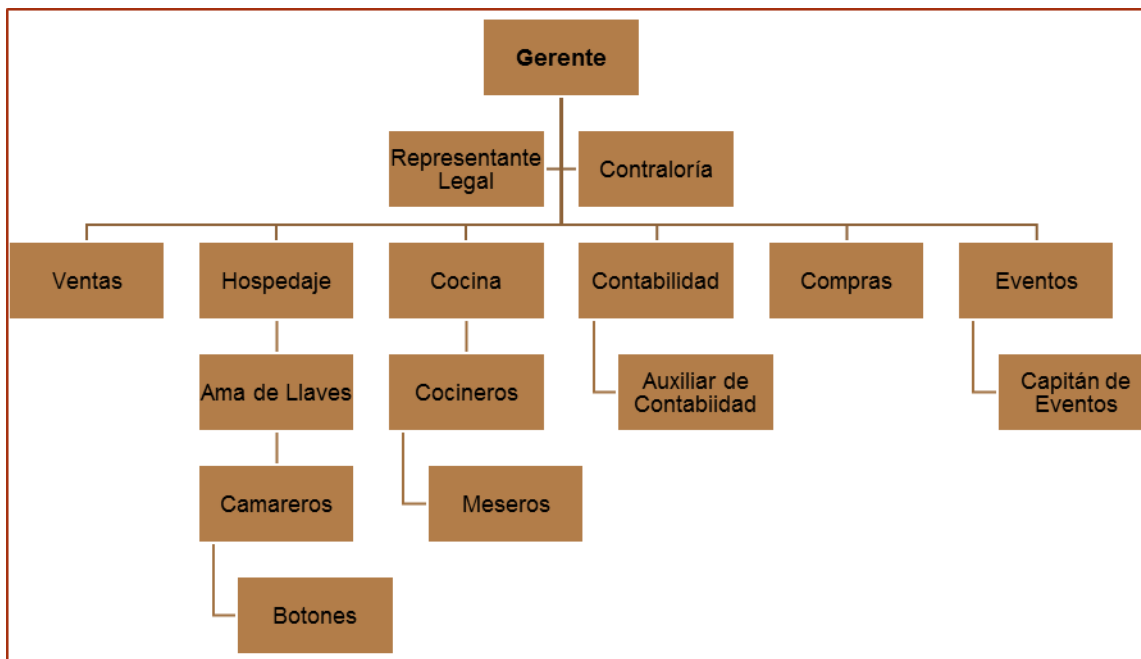
El hotel San Juan se encuentra en un proceso constante de desarrollo y mejoramiento, es por esto que los valores de la organización son fundamentales para llevar a cabo día a día las actividades destacando la excelencia y calidad de los servicios, es por ello que el hotel hace hincapié en los siguientes valores:

- Puntualidad
- Honestidad
- Integridad
- Responsabilidad
- Respeto
- Ética

1.1.1.7 Estructura Organizacional

San Juan hotel demuestra su estructura organizacional a través de un organigrama en el que se define las áreas que posee y las distintas relaciones que existe entre cada uno de ellos a continuación se detalla :

Gráfico 2: Organigrama del hotel San Juan



Fuente: hotel San Juan.
Elaborado por: las autoras

1.1.1.8 Matriz FODA

El hotel San Juan utiliza la matriz FODA como una herramienta que le permite tomar decisiones, basándose en un análisis de la situación actual tanto en factores internos como externos, buscando estrategias que le permitan seguir en la industria hotelera, seguidamente se presenta la tabla con el estudio FODA O DAFO:

Tabla 1: Matriz FODA hotel San Juan

<u>FORTALEZAS</u>	<u>DEBILIDAD</u>
<p>El personal con el que cuenta el hotel es capacitado constantemente.</p> <p>Reconocimiento de calidad por los servicios que brinda de acuerdo a la categoría en la que está ubicado.</p> <p>Cuenta con una infraestructura adecuada y necesaria para brindar comodidad y confort a sus visitantes.</p> <p>Cantidad y calidad de habitaciones de acuerdo a las preferencias de los huéspedes.</p> <p>Posee espacios elegantes al estilo colonial para todo tipo de eventos sociales.</p> <p>Cuenta con lavandería propia.</p>	<p>Falta de planificación.</p> <p>Falta de marketing para promocionar al hotel.</p> <p>Falta de aliados estratégicos.</p> <p>No cuenta con parqueadero dentro de las instalaciones del hotel.</p> <p>Control deficiente de los costos directos e indirectos del proceso productivo.</p> <p>Deficiente manejo y control de los inventarios de insumos y materia prima.</p>
<u>OPORTUNIDADES</u>	<u>AMENAZAS</u>
<p>Estar ubicados en el centro histórico de la ciudad de Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad.</p> <p>El Ministerio de Turismo gestiona programas y proyectos que vinculan a los hoteles de primera categoría.</p> <p>Macro eventos públicos y privados, feriados.</p> <p>Convenios de turismo con empresas nacionales e internacionales para fortalecer las relaciones laborales.</p>	<p>Cierre de vías por ejecución de obras públicas (TRANVÍA).</p> <p>Competencia desleal.</p> <p>Apertura de nuevos establecimientos hoteleros.</p> <p>Posibilidad de crisis financiera nacional e internacional que afecta al turismo.</p> <p>Cambio en las políticas públicas que afectan al sector hotelero.</p> <p>Tráfico y contaminación.</p>

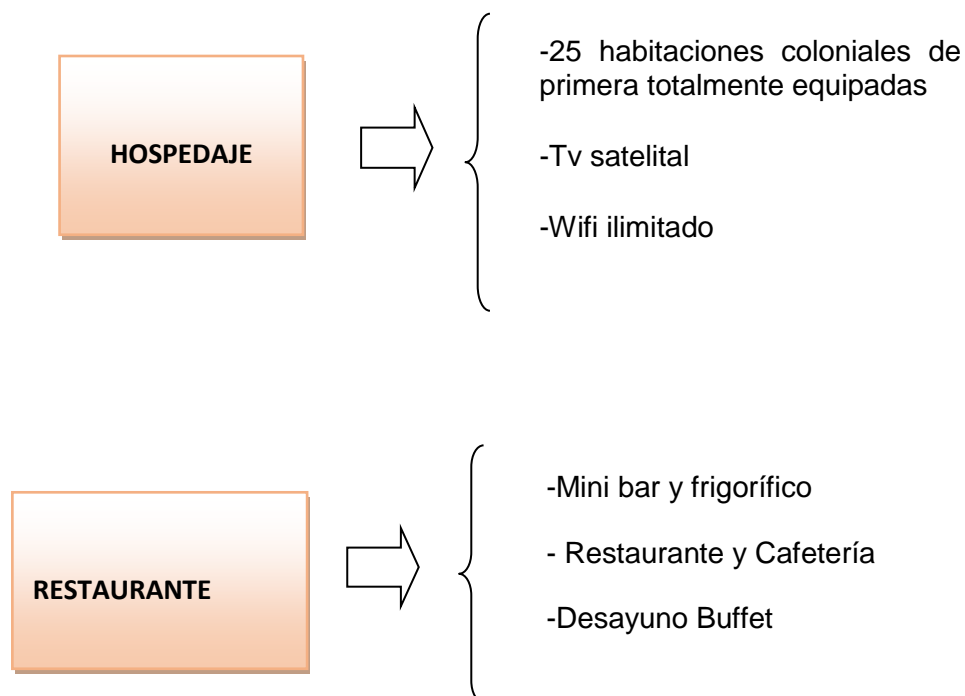
Fuente: hotel San Juan
Elaborado por: las autoras

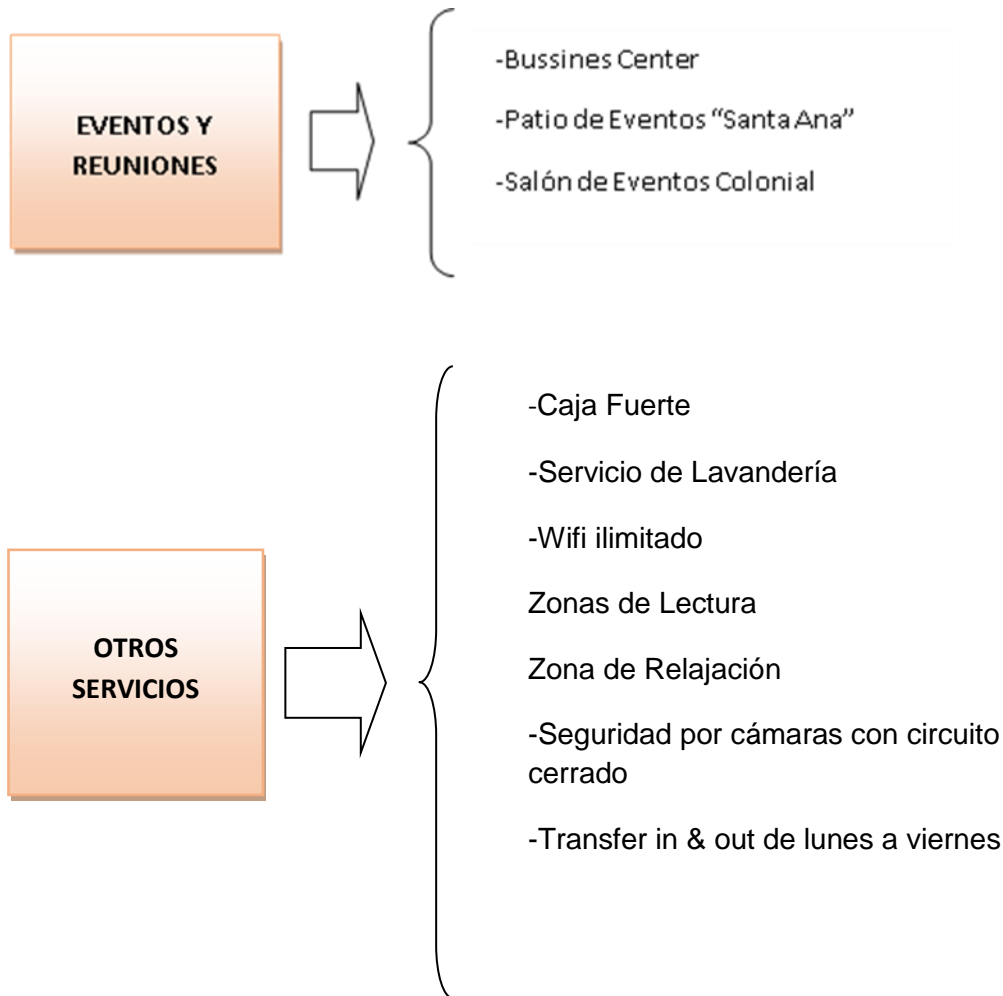
1.1.1.9 Base Legal a la que se rige el Hotel San Juan

- Ley de Turismo
- Reglamento general de las actividades turísticas
- Reglamento de Alojamiento Turístico
- Ley de Seguridad Social
- Código de Trabajo
- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno

1.1.1.10 Servicios Brindados

El hotel San Juan ofrece a sus distinguidos clientes los siguientes servicios:





1.2 DIAGNÓSTICO DEL SECTOR HOTELERO

1.2.1 Hoteles de Primera Categoría en la ciudad de Cuenca

De acuerdo al catastro turístico proporcionado por el Ministerio de Turismo zonal 6 los hoteles de primera categoría en la ciudad de Cuenca son:



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Tabla 2: Catastro turístico hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	RUC	ACTIVIDAD TURÍSTICA	CATEGORÍA	DIRECCIÓN	TELÉFONO
Atahualpa	Ana Barzallo Sacoto	0100766534001	Alojamiento	Primera	Mariscal Sucre 3-50	2831841
Carvallo	ALXACS Cía. Ltda.	0190330370001	Alojamiento	Primera	Gran Colombia 9-52 y Padre Aguirre	2840749 / 2832063
Catedral	Rómulo Ambrosi	0701242471001	Alojamiento	Primera	Padre Aguirre 8-17	2823204 / 2824085
Conquistador	COMISERSA S.A.	1790537854001	Alojamiento	Primera	Gran Colombia 6-65	2831788 / 2831291
Crespo	Hotel Crespo C.A.	0190002152001	Alojamiento	Primera	Calle Larga 7-93	2834937 / 2839473
El Príncipe	Hotel Príncipe Racelleri Cía. Ltda.	0190312348001	Alojamiento	Primera	Juan Jaramillo 7-82 y Luis Cordero	2847287 / 2834369
Forum	Hoteles Klatte y Asociados Cía. Ltda.	0190395138001	Alojamiento	Primera	Presidente Borrero10-91 y Mariscal Lamar	2828801
Italia	Inés Ochoa García	0100964386001	Alojamiento	Primera	Av. España y Huayna Cápac	2840060 / 2864475
Patrimonio	Marcia Martínez Ponce	0102455318001	Alojamiento	Primera	Bolívar 6-22 y Hermano Miguel	2831126 / 2831126
Pinar del lago	PINARLAG Cía. Ltda.	0190399648001	Alojamiento	Primera	Av. Ordoñez Laso S/N	4089751 / 4089741
Presidente	COMISERSA S.A.	1790537854001	Alojamiento	Primera	Gran Colombia 6-59 y Borrero	2831066
Pumapungo	Pavel Joseph Cervantes Choud	0190394301001	Alojamiento	Primera	Pasaje Pumapungo y Av. 3 de Noviembre	2835600
Rione	Cesar Eduardo Palacios Palacios	0010101970001	Alojamiento	Primera	Luis Moreno Mora y Eduardo Malo	4092085 / 2843239
San Juan	Tanía Elizabeth León Bernal	0105309934001	Alojamiento	Primera	General Torres 9-59 y Bolívar	2829306
Santa Ana	Esteban Pinos Ochoa	01026551401	Alojamiento	Primera	Presidente Córdova 11-49	2848138
Santa Mónica	Mónica Delgado Ordoñez	0101790657001	Alojamiento	Primera	Mariscal Sucre 6-80 y Presidente Borrero	2840215
Valgus	Valgus Cía. Ltda.	0190387852001	Alojamiento	Primera	Av. Solano 4-31 y Florencia Astudillo	2818651
Victoria	Empresa hotelera Don Cuni Cía. Ltda.	0190343073001	Alojamiento	Primera	Calle Larga y Presidente Borrero	2827401 / 2832340
Yanuncay	Red hotelera Cuzco Cía. Ltda.	0190315975001	Alojamiento	Primera	Vargas Machuca 10-70 y Mariscal Lamar	4115081 / 4114375
Zahir 360	GRUCANQUI CIA. LTDA.	0190377210001	Alojamiento	Primera	Av. Del Estadio y Florencio Astudillo	4076882

Fuente: Catastro turístico zonal 6
Elaborado por: las autoras

1.2.2 Determinación actual de la industria hotelera de primera categoría en la Ciudad de la Cuenca

1.2.2.1 Antecedentes

Con la finalidad de determinar la situación actual de la industria hotelera en la ciudad de Cuenca y partiendo de los inconvenientes que mantiene el objeto de estudio las autoras han resuelto partir de una encuesta, a través de la cual se pueda obtener información que permita afirmar que los costos indirectos de fabricación son los que representan mayor dificultad al momento de asignar a los productos y servicios, así como también conocer que áreas les representa mayor dificultad al momento de determinar CIF para costear los productos.

1.2.2.2 Objetivo de la encuesta

El objetivo de esta encuesta es obtener un conocimiento general del sector hotelero de primera categoría, recopilando información necesaria para conocer la situación contable en la que se encuentran, así como también determinar las áreas que representan mayor dificultad al momento de asignar costos, para brindar un buen servicio.

1.2.2.3 Determinación de la muestra

Para realizar la encuesta se tomó en consideración la información proporcionada por el Ministerio de Turismo Zonal 6, en el cual consta una población de 20 hoteles catalogados dentro de la primera categoría.

La encuesta fue aplicada a toda la población, cabe mencionar que al momento de realizar la misma no se pudo obtener información de 6 establecimientos debido a que nos supieron informar que no están autorizados para dar información de la empresa en la que laboran.

A continuación se detallan los establecimientos en los que no se pudo obtener información.

- Hotel Yanuncay
- Hotel Pumapungo

- Hotel Italia
- Hotel Valgus
- Hotel Patrimonio
- Hotel El Conquistador.

1.2.2.4 Análisis de la encuesta realizada

ENCUESTA APLICADA A LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA

Pregunta N°1

Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Tabla 3: Pregunta N°1 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 3: pregunta N°1 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

De acuerdo al estudio realizado todos los hoteles de primera categoría están obligados a llevar contabilidad de acuerdo a las

actividades que ejercen, exponiendo así que cada uno de ellos debería utilizar un sistema de contabilidad que les permita tomar decisiones estratégicas.

Pregunta N°2

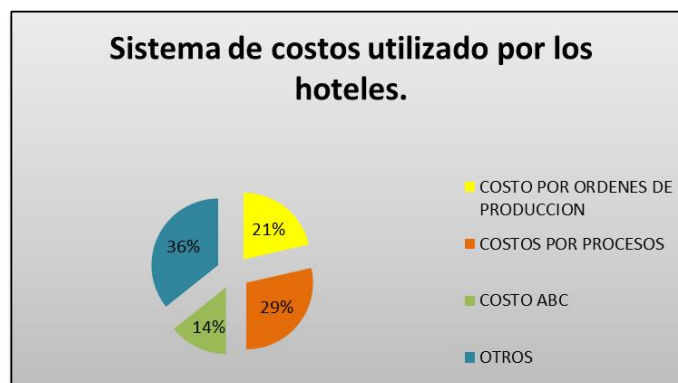
Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel: Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

Tabla 4: Pregunta N°2 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
COSTO POR ORDENES DE PRODUCCION	3	21%
COSTOS POR PROCESOS	4	29%
COSTO ABC	2	14%
OTROS	5	36%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

Gráfico 4: Pregunta N°2 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

De acuerdo a los datos obtenidos, el 21% de los hoteles utilizan un sistema de costos por órdenes de producción, el 29% aplican costos por procesos, mientras que el 14% usan costos ABC, y el 36% utilizan otros sistemas, de acuerdo a los resultados obtenidos el Hotel Crespo cuenta con su propio sistema de costos mientras que otros establecimientos utilizan contabilidad general.

Pregunta N°3

¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

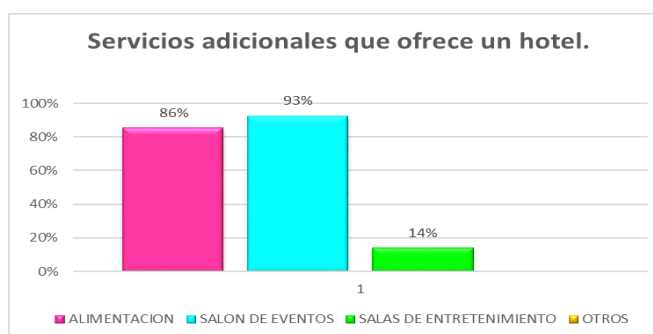
Tabla 5: Pregunta N°3 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	Porcentaje
ALIMENTACION	12	86%
SALON DE EVENTOS	13	93%
SALAS DE ENTRETENIMIENTO	2	14%
OTROS	0	0%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 5: Pregunta N°3 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Adicionalmente del servicio de hospedaje que ofrecen los hoteles de primera categoría, el 86% de los hoteles cuentan con servicio de alimentación, mientras que el 93% de estos establecimientos tienen salón de eventos, y tan solo el 14% poseen salas de entretenimiento, estos servicios sirven de complemento para prestar un buen servicio al cliente.

Pregunta N°4

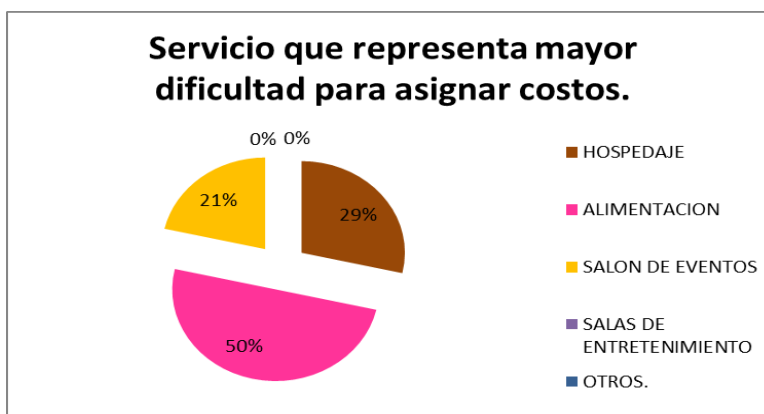
¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Tabla 6: Pregunta N°4 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
HOSPEDAJE	4	29%
ALIMENTACION	7	50%
SALON DE EVENTOS	3	21%
SALAS DE ENTRETENIMIENTO	0	0%
OTROS.	0	0%
TOTAL	14	100,00%

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

Gráfico 6: Pregunta N°4 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

El servicio que les representa mayor dificultad al momento de asignar costos es el servicio de alimentación en un 50%, mientras que el servicio de hospedaje les significa el 29% y tan solo el 21% les representa salón de eventos, demostrando que existe deficiencias en los sistemas de costeo que aplican.

Pregunta N°5

En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

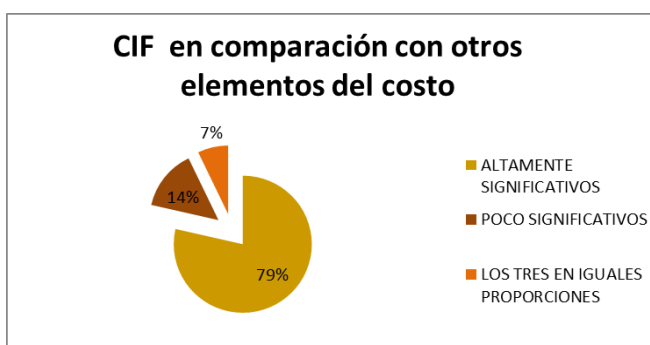
Tabla 7: Pregunta N°5 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
ALTAMENTE SIGNIFICATIVOS	11	79%
POCO SIGNIFICATIVOS	2	14%
LOS TRES EN IGUALES PROPORCIONES	1	7%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 7: Pregunta N°5 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Por medio de la encuesta realizada se deduce lo siguiente: los costos indirectos de fabricación son altamente significativos en un 79%, pocos significativos en un 14% con respecto al costo primo, y tan solo un 7% consideran que los tres elementos del costo son en iguales proporciones, con los mismos hemos podido conocer la importancia que tienen al momento de determinarlos y asignarlos a los productos o servicios.

Pregunta N°6

¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

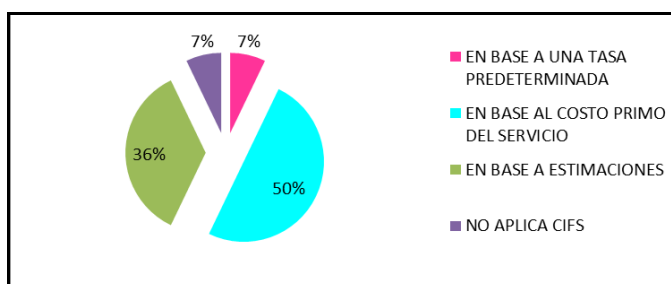
Tabla 8: Pregunta N°6 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
EN BASE A UNA TASA PREDETERMINADA	1	7%
EN BASE AL COSTO PRIMO DEL SERVICIO	7	50%
EN BASE A ESTIMACIONES	5	36%
NO APLICA CIFS	1	7%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 8: Pregunta N°6 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

El 50% de los hoteles asignan los CIF en base al costo primo del servicio, el 36% distribuyen en base a estimaciones, el 7% utilizan una base predeterminada y el 7% no aplican CIF, demostrando que los costos indirectos de fabricación no están siendo asignados correctamente, es decir, no consideran el valor incurrido de acuerdo a las actividades que se realizan ni a los recursos utilizados.

Pregunta N°7

¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n°4?

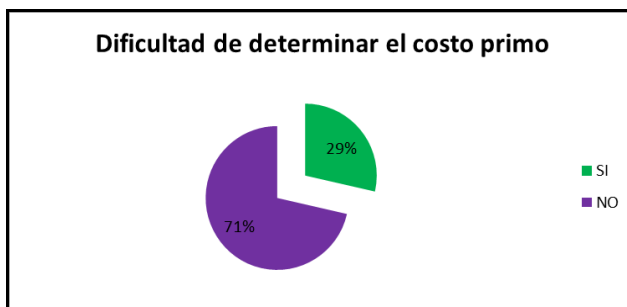
Tabla 9: Pregunta N°7 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	4	29%
NO	10	71%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 9: Pregunta N°7 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

De acuerdo al estudio realizado, al 71% no les resulta dificultoso determinar el costo primo mientras que tan solo al 29% les parece dificultoso obtener dicho costo, demostrando que el sistema de costos que utilizan en muchas ocasiones no les demuestra datos precisos y reales de los recursos utilizados.

Pregunta N°8

¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

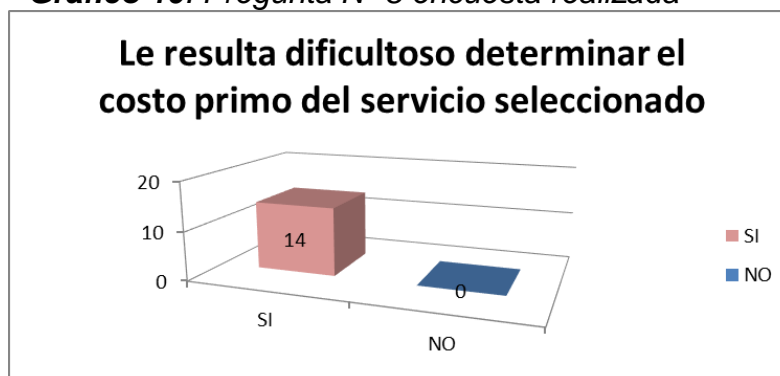
Tabla 10: Pregunta N°8 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 10: Pregunta N° 8 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

De acuerdo a los resultados obtenidos el 100% de los hoteles deducen tener claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio.

Pregunta N°9

Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4

De acuerdo a la pregunta 4 se obtuvo lo siguiente: dentro del servicio de hospedaje la actividad que consideran primordial es atención al cliente ya que es un factor importante para brindar un servicio con calidad, mientras que en el servicio de alimentación se consideran varias actividades como planificación de los menús, compra de materia prima, preparación de los alimentos, limpieza del área, factores necesarios para la prestación del servicio de acuerdo a las preferencias del cliente, y en el servicio de salón de eventos se considera fundamental la atención al cliente.

Pregunta N°10

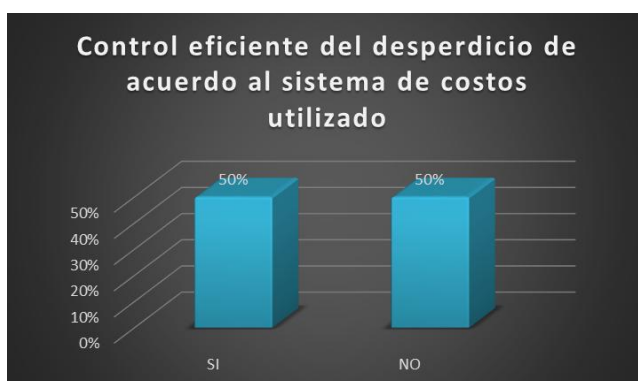
¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Tabla 11: Pregunta N°10 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	6,00	50%
NO	6,00	50%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

Gráfico 11: Pregunta N°10 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

De los establecimientos hoteleros que no utilizan el sistema de costos ABC, el 50% de estos consideran que el sistema de costos que manejan les permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados, mientras que el otro 50% no consideran útil el sistema de costos, demostrando que algunos hoteles no cuentan con un sistema de costos eficiente.

Pregunta N°11

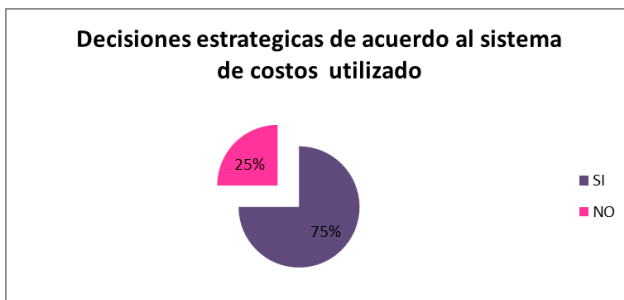
¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Tabla 12: Pregunta N°11 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	9	75%
NO	3	25%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

Gráfico 12: Pregunta N°11 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

De acuerdo a los datos obtenidos de los establecimientos que no utilizan el sistema de costos ABC, el 75% de los hoteles deducen que el sistema de costos que utilizan les permite tomar decisiones estratégicas, mientras que el 25% afirman que el sistema de costos aplicado no les genera información apropiada para la toma de decisiones.

Pregunta N°12

Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

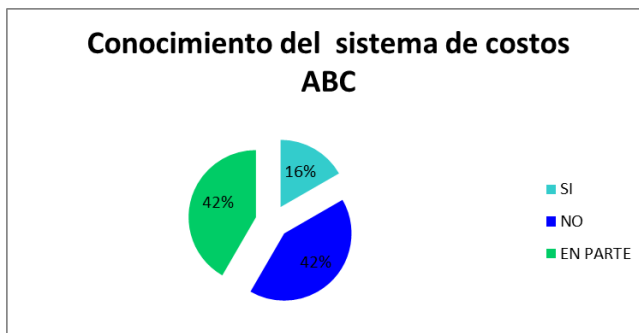
Tabla 13: Pregunta N°12 encuesta realizada

Variable	Frecuencia	%
SI	2	16%
NO	5	42%
EN PARTE	5	42%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

Gráfico 13: Pregunta N°12 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

El 42% de los encuestados no tienen conocimientos de los costos ABC, es decir, no conocen las ventajas de este sistema ni los beneficios en la asignación de los costos, así como también el 42% tienen en parte conocimiento de este tema, mientras tanto tan solo el 16% poseen conocimientos de los costos ABC.

Pregunta N°13

Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

Tabla 14: Pregunta N°13 encuesta realizada

Frecuencia	Variable	%
SI	1	50%
NO	1	50%
TOTAL	2	100%

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: las autoras

Gráfico 14: Pregunta N°13 encuesta realizada



Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: las autoras

De acuerdo a la respuesta afirmativa de la pregunta anterior de la encuesta realizada, el 50% de los encuestados están dispuestos a aplicar el sistema de costos ABC, buscando con este sistema mejorar las deficiencias existentes, además de que les ayude en la toma de decisiones estratégicas, mientras tanto el 50% restante asevera que no les gustaría aplicar dicho sistema.



CAPITULO II

En el presente capítulo se desarrolla el marco teórico para obtener un conocimiento específico de la industria hotelera, los costos y especialmente bases teóricas de costos basados en actividades, se tomará definiciones de varios autores para el desarrollo del presente trabajo, información que será útil para seguidamente vincularle en el capítulo III con el tema de investigación

2 MARCO TEÓRICO

2.1 La Industria Hotelera

La hotelería es una rama importante del turismo, razón por la cual se le da mayor realce a esta actividad y de ahí su importancia por ser una fuente generadora de ingresos y empleo que ha contribuido al crecimiento económico y social de las naciones.

Generalmente a la hotelería se le conoce como un conjunto de establecimientos que prestan servicios de hospedaje y servicios adicionales como alimentación, entretenimiento, entre otros, cuyo propósito es brindarle al huésped un servicio confortable y de calidad, poniendo a disposición todo lo necesario para satisfacer las necesidades, buscando obtener nuevos clientes y mejorar los ingresos económicos que ayuden al crecimiento de estos, así como también contribuyendo al desarrollo de la industria.

2.2 La Historia de la Hotelería

En nuestro medio el turismo se ha desarrollado eficientemente a través de los años, permitiendo el crecimiento a gran escala de la hotelería en sí, además de bares, cafeterías, restaurantes, entre otros establecimientos de diversión y ocio, ofreciendo de esta manera una amplia variedad de servicios y productos acorde a la economía de cada uno de los clientes.

Se dice que el turismo como tal nació a finales del siglo XVIII y a inicios de siglo XIX, a raíz de la Revolución Industrial, donde a su vez también surge las grandes fortunas y una clase social donde la burguesía pasa a ostentar un gran poder adquisitivo. Durante el siglo XIX se dio un gran crecimiento en el turismo donde surgió mayor interés en conocer otros lugares exóticos, diferentes culturas, paisajes, idiomas, gastronomía y un sin número de atractivos que poco a poco se fue dando a conocer con el paso del tiempo. (Villena, 2003)

En la actualidad las personas han tenido la necesidad de trasladarse a lugares distintos al de su residencia ya sea por motivos de trabajo, ocio, familiares, o por el simple hecho de conocer algo distinto al lugar que los rodea habitualmente, gracias a todos estos desplazamientos es que se ha

creado la necesidad de construir establecimientos que ofrezcan servicios de hospedaje, alimentación y otros adicionales a cambio de dinero acorde a la economía y necesidad de satisfacción de cada cliente.

2.3 Categorización de los Hoteles

Según el reglamento General de las Actividades Turísticas capítulo I, (Noboa, 2002, pag. 3) los hoteles se categorizan de la siguiente manera:

Gráfico 15: Categorización de los hoteles



Fuente: Art. 2 - Reglamento General de las Actividades Turísticas.

Elaborado por: Las autoras

2.4 Clasificación Hotelera

De acuerdo al reglamento General de las Actividades Turísticas capítulo I (Noboa, 2002, pg 3) los hoteles se clasifican de la siguiente manera:

Gráfico 16: Clasificación hotelera



Elaborado por: Las autoras

A continuación, se procede a definir cada uno de ellos:

2.4.1 Hotel

Son aquellos establecimientos que fueron creados con la finalidad de prestar servicios habituales de hospedaje, alimentación, entretenimiento entre otros, estos se caracterizan porque están clasificados en categorías de acuerdo a la calidad de los servicios que brindan a sus huéspedes.

2.4.2 Hotel residencia

Es un establecimiento hotelero que para su normal funcionamiento debe poseer un mínimo de treinta habitaciones, proporcionando servicios de alojamiento en el que incluye el desayuno, es decir podrá tener el servicio de cafetería.

2.4.3 Hoteles apartamento o apart-hotel

Es un establecimiento hotelero que brinda servicios de alojamiento, que cuenta con al menos treinta apartamentos, los mismos deben estar completamente amoblados, para ser utilizados por los clientes sin costo adicional, teniendo todos los servicios de un hotel excepto el de comedor.

2.4.4 Hostal

Forma parte de los establecimientos hoteleros, brindando al público los servicios de alojamiento y alimentación, para cumplir con su normal funcionamiento debe tener entre doce y veintinueve habitaciones.

2.4.5 Pensión

Es aquel establecimiento hotelero que presta servicios de hospedaje y alimentación para su normal desempeño debe tener una capacidad entre seis y once habitaciones.

2.4.6 Hostería

Es aquel lugar hotelero situado fuera del área urbana, en las proximidades de las carreteras, están dotados de jardines, espacios de recreación y deportes, prestando servicios de alojamiento y alimentación, debe tener una capacidad de al menos seis habitaciones.

2.4.7 Refugio

Es aquel establecimiento hotelero ubicado en las zonas altas de las montañas, que prestan al público servicios de alojamiento y alimentación, cuya capacidad no podrá ser menor a seis piezas para su normal funcionamiento.

2.4.8 Motel

Es un establecimiento hotelero que ofrece servicios de hospedaje con entradas y estacionamientos independientes desde el exterior, situadas fuera del área urbana, su capacidad no puede ser menor a seis departamentos.

2.4.9 Cabañas

Son lugares turísticos ubicados fuera del sector urbano, preferentemente en centros vacacionales que prestan servicios de alojamiento y alimentación, cuya capacidad no puede ser menor de seis cabañas.

2.4.10 Complejos vacacionales

Son establecimientos ubicados fuera de la ciudad, prestando servicios de hospedaje en el que además los clientes pueden tener un contacto espontáneo con la naturaleza, realizar deportes y participar en programas sociales por un precio especial.

2.4.11 Campamentos de turismo o camping

Los campamentos de turismo son lugares definidos y adaptados para realizar diversas actividades al aire libre en contacto con la naturaleza, donde el hospedaje se efectúa en carpas o remolques habitables, mediante un precio.

2.4.12 Apartamentos

Son establecimientos turísticos que de manera habitual, prestan el servicio de alojamiento, los mismos que están debidamente amoblados, sin que se presten los servicios de un hotel.

2.5 Jornada Hotelera

Será establecida de acuerdo al horario de entrada y salida que fijen cada establecimiento hotelero, de acuerdo a las políticas que poseen, la misma que se comunicará previamente a sus huéspedes.

2.6 Servicios Hoteleros

- Servicios Principales
 - ✓ Hospedaje
 - ✓ Alimentación
 - ✓ Bar
 - ✓ Cafetería
 - ✓ Salón de Eventos
- Servicios Secundarios o Complementarios
 - ✓ Spa
 - ✓ Peluquería
 - ✓ Boutique
 - ✓ Lavandería
 - ✓ Centros de recreación
 - ✓ Piscina

2.6.1 Tipos de habitaciones

- Habitación individual
- Habitación doble
- Habitación triple
- Habitación cuádruple
- Habitación múltiple
- Habitación junior suite
- Habitación suite

2.6.2 Tarifas

Es una lista o una nómina de los precios determinados de cada hotel dependiendo de los servicios brindados, existen diferentes tipo de tarifas, a continuación se detallan las más importantes:

2.6.2.1 Tarifas rack o mostrador

La tarifa rack o mostrador es aquella tarifa real que cobra el hotel sin considerar descuentos, es decir es la tarifa máxima que el hotel puede cobrar a sus visitantes.

En el Ecuador esta tarifa es determinada por el establecimiento hotelero, será fijada de acuerdo al tipo de habitación, las temporadas altas y bajas, el número de noches, el valor por huésped, aplicando los respectivos impuestos y se hará formal ante la autoridad de turismo pertinente hasta el primero de diciembre de cada año, señalando las tarifas que se manejarán el año siguiente.

2.6.2.2 Tarifas Grupales

También conocidas como tarifas de excursión, son aquellas en las que se aplica un descuento a un gran volumen de reservaciones, consecuentemente están suelen ser menores que las tarifas rack.

Por lo general, esta suele aplicarse a una asociación u organización comercial con motivo de conferencias, charlas, capacitaciones, etc. y en otras ocasiones puede ser para

operadores de turismo con las que haya un compromiso de adquirir el servicio de hospedaje cada cierto periodo.

2.6.2.3 Tarifas de paquetes

Es cuando el hotel ofrece al público el servicio de hospedaje incluyendo servicios adicionales como por ejemplo desayuno, buffet, el acceso a ciertos lugares sociales, recreativos entre otros.

2.6.2.4 Tarifas especiales

Son tarifas que se otorgan a clientes que reservan cada cierto tiempo, así como también a personal que labora en líneas aéreas o agencias de viaje.

2.7 Contabilidad hotelera

2.7.1 Concepto

La hotelería forma parte de las actividades de la industria hotelera y es una rama de los servicios con características particulares que las diferencian del resto, como la dificultad que se presenta al momento de la asignación de los costos de los productos y servicios que oferta cada hotel, es por esto que el proceso contable-financiero está íntimamente relacionado con la contabilidad de costos. (Altamirano,G. & Arévalo,V., 2012)

La contabilidad hotelera es una rama de la actividad turística, que tiene como objetivo recopilar, registrar, analizar e interpretar la información proveniente de las diferentes áreas que conforma el hotel, siendo una herramienta que permita gestionar, presupuestar y administrar de la mejor manera los recursos ayudando a la optimización de los beneficios.

2.8 Contabilidad de Costos

2.8.1 Concepto

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad, que suministra información valiosa para dirigir la contabilidad administrativa y financiera encaminada a la fijación de estrategias de corto y largo plazo que permita mejorar la eficiencia de las operaciones y la toma de decisiones desde una perspectiva interna como externa a la empresa.

Es un sistema de información que acumula, registra, y controla los costos de la producción para su respectiva interpretación y análisis, permitiendo conocer la utilización y manejo de los elementos del costo en la obtención de un producto, así mismo ayudando a tomar decisiones estratégicas para la optimización de recursos encaminados al crecimiento económico de la empresa.

La contabilidad de costos tiene como finalidad ser una herramienta contable que ayude a la optimización de los recursos del proceso productivo de una organización, mediante la adecuada estimación, asignación y determinación de los costos así como también permita determinar la utilidad o la pérdida del ejercicio económico.

Según (Crissman,C., Espinoza A,P. & Hibon.A., 1996) , afirman que según La Asociación Nacional de Contadores Públicos de los Estados Unidos definen a la contabilidad de costos como un conjunto de procedimientos sistemáticos para informar sobre la evaluación de costos y productos producidos, en su totalidad y en detalle, ello incluye métodos para identificar, clasificar, asignar, recolectar e informar sobre los costos y comparar estos con un estándar fijado. (p. 6)

2.8.2 Elementos del costo

2.8.2.1 Clasificación de los elementos del costo

Básicamente el costo de un producto o servicio está conformado por:

2.8.2.1.1 Materia prima directa

Son aquellos materiales indispensables que se utilizan en la fabricación de un producto o servicio, por lo tanto son fácilmente identificables y medibles se asignan directamente a la producción previamente planificada, así como también son prorrateados a cada una de las unidades producidas.

2.8.2.1.2 Mano de obra directa

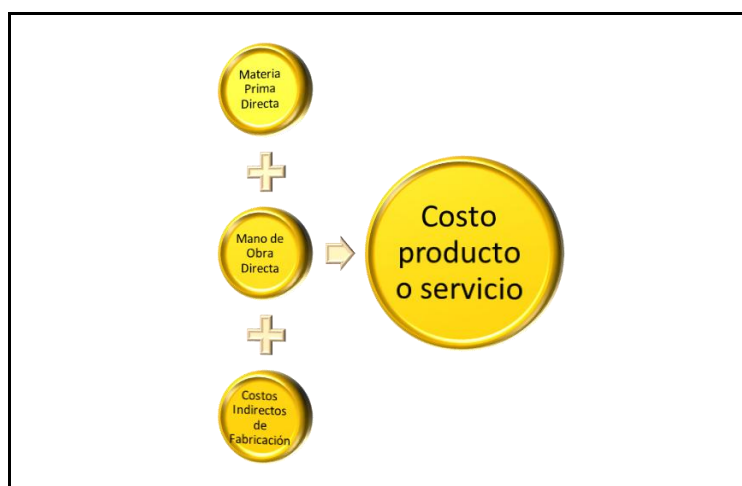
Conocidos también como trabajo directo, necesarios en la elaboración de un producto o prestación de un servicio, es decir, se pueden identificar y cuantificar en la transformación de un producto.

Los costos de la materia prima directa más la mano de obra directa componen el costo primo o costo directo.

2.8.2.1.3 Costos indirectos de fabricación

Son aquellos costos que se generan en la fabricación de un producto, pero estos se caracterizan por su grado de dificultad al momento de asignar a las unidades producidas en cuanto a la identificación, medición y cuantificación como lo es la materia prima indirecta y la mano de obra indirecta, los seguros, los arriendos, servicios básicos, suministros de aseo y limpieza, depreciaciones, entre otros más; además de que estos costos son generados por las actividades de apoyo al proceso productivo.

Gráfico 17: Elementos del costo



Elaborado por: las autoras.

Fuente: (Zapata, 2007)

2.8.3 Objetivos de la contabilidad de Costos

Los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:
(Zapata, 2007)

- Determinar el costo de los inventarios de productos en proceso, materiales e insumos, tanto unitarios como integrales, para su presentación en el balance general.
- Estar al tanto del costo de los productos vendidos, a fin de poder calcular la utilidad o pérdida del período, representándolos en el estado de resultados.

- Sirve como herramienta útil a los directivos y ejecutivos para planificar y controlar los costos de producción.
- Examinar el uso de los elementos del costo mediante el reporte de datos, evitando desperdicios, ayudando a optimizar las utilidades precisamente con los ahorros que se obtengan de las acciones que se tomen en la producción.
- Identificar las áreas, procesos, actividades y otros aspectos que encarecen el producto o impiden obtenerlo de manera apta o adecuada, determinando sus causas y efectos, tanto a corto como a largo plazo”. (p.19-20)

2.9 Costo y Gasto

2.9.1 Costo

Es un desembolso de dinero en un periodo determinado y relacionados con el giro normal del negocio (producción de un bien o servicio) de modo que, si representa un beneficio será registrado como activo.

2.9.2 Gasto

Este rubro está relacionado con el consumo de bienes y servicios inevitables para el funcionamiento de la actividad económica, y como consecuencia son reflejados en el estado de pérdidas y ganancias. Por ejemplo: gastos de ventas, de compras, de arriendo, etc.

2.10 Sistema de Costos

Es el registro sistemático de los elementos del costo que utiliza cada empresa en la elaboración de un producto y/o servicio para determinar el costo unitario y de la misma manera monitorear y controlar las operaciones llevadas a cabo en un periodo contable.

2.10.1 Tipos de sistemas de costos

2.10.1.1 Sistema de Costos por órdenes de producción

Este sistema es utilizado en las industrias donde la elaboración de los productos se hacen por lotes o bajo pedido de los clientes, en donde los elementos del costo que

intervienen en la fabricación se va acumulando en la orden respectiva para luego efectuar su liquidación y dividir entre el número de unidades fabricadas para obtener el costo unitario. (Amagua, 2012)

2.10.1.2 Sistema de Costos por Procesos

Es un sistema muy utilizado en las industrias que producen en serie o etapas ininterrumpidas donde “la atención se dirige a los procesos (departamentos productivos), periodos de tiempo y costos unitarios. Esto significa que durante periodos específicos, los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación se acumulan por procesos o departamentos” (Villegas, 2001) p. 62

En este sistema no necesariamente se utiliza todos los elementos del costo en cada etapa, más bien va a depender del tipo de producto y el avance del mismo en su periodo de producción.

2.10.1.3 Sistema de Costos ABC

El sistema de costos ABC hace hincapié en el tratamiento de los costos indirectos de fabricación y pretende asignar razonablemente los costos de los recursos que son consumidos por las actividades atribuibles al producto o servicio que se fabrica, es decir lo que busca es la eficiencia de los recursos utilizados y que sea una herramienta administrativa que permita tomar las mejores decisiones encaminadas a la optimización de los procesos productivos.

2.11 Sistema de costos ABC

2.11.1 Introducción

Llamado costeo ABC por las siglas activity-based costing o Contabilidad Basada en Actividades, este método fue desarrollado por Robín Cooper y Robert Kaplan en los años 1980, como una alternativa para corregir las

falencias del sistema de costeo tradicional, la misma que registra todos los costos en las actividades y los relaciona con la agregación de valor.

El costo basado en actividades es un nuevo enfoque acerca del tratamiento de los costos indirectos de fabricación, así mismo puede aplicarse tanto al sistema por órdenes de producción como al de procesos. Un buen tratamiento de los costos indirectos permitirá a la empresa obtener un costo real acerca de la producción realizada, ayudando a mejorar los procesos optimizando los recursos.

Este sistema además de ser una alternativa para los sistemas de costos tradicionales, es una herramienta gerencial administrativa por la información útil que este genera para tomar decisiones más acertadas, logrando una mayor competitividad en el mercado con óptimos beneficios.

2.11.2 Definición

El sistema de costeo por actividades divide e identifica aquellas actividades que se realizan en cada empresa, en la fabricación de un producto, para determinar el valor que agregan y sus costos reales.

Para los autores (Kaplan,R. & Cooper,R., 1999) el sistema de costos ABC "es un mapa económico de los costos y la rentabilidad de la organización en base a las actividades", consiguiendo de manera objetiva y precisa los costos". (p. 101)

El sistema de Costos Basado en Actividades es una herramienta administrativa, que tiene como finalidad determinar las actividades necesarias, permitiendo realizar un análisis costo-rendimiento en la elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, identificando y midiendo a través de inductores los recursos que componen los costos de aquellas actividades.

2.11.3 Objetivos del costeo ABC

- Los costos basados en actividades tienen como objetivo principal cuantificar los costos relevantes incurridos en la manufactura de los productos o servicios.

- Permite identificar el flujo de las actividades llevadas a cabo dentro de una organización y los recursos que estas consumen, que luego serán imputados a los objetos de costo.
- Producir y utilizar la información obtenida para implantar políticas para la toma de decisiones estratégicas en la alta gerencia.
- Analizar la eficiencia de las actividades imputables al objeto de costo.
- Optimizar los costos generados en cada actividad.

2.11.4 Importancia del sistema de costos ABC

El sistema de costos basado en actividades como su nombre lo indica es un modelo que permite identificar aquellas actividades que se realizan de manera ineficiente dentro de una organización, mediante inductores de costos que ayudan a determinar los costos reales generados, cumpliendo la revisión y corrección de los mismos en las empresas con bases más justas y precisas.

Para Garbey Chacón, (como se citó en (Moller Abramo, (2010/2011))) el sistema de costos ABC está dirigido para las siguientes empresas:

- Aquellas en la que los costos indirectos configuran una parte significativa de los costos totales.
- Empresas en las que se existe un crecimiento, año tras año en sus costos indirectos.
- En la que los costos indirectos se vienen atribuyendo a los productos mediante una base arbitraria.
- En empresas inmersas en un entorno de fuerte competencia.
- En empresas con un nivel alto de coincidencia de procesos o actividades entre los productos.
- Empresas en las que existe un gran número de canales de distribución y de compradores que provocan la necesidad de acometer actividades de ventas muy diferenciadas.
- Empresas que demuestran que existe insatisfacción con el sistema de costos existente. (p. 34)

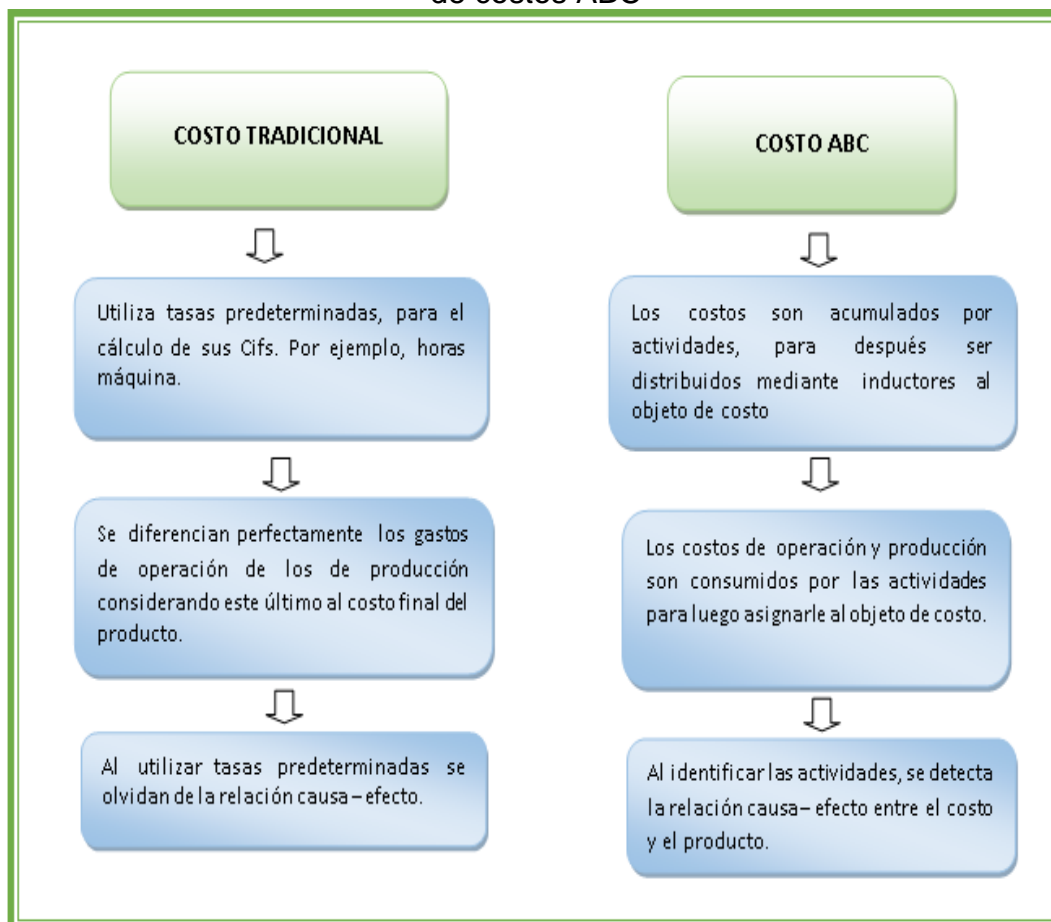
2.11.5 Ventajas

- Se aplica a cualquier tipo de organización.
- Permite identificar aquellas actividades que no generan valor.
- Permite un cálculo más exacto de costos de fabricación, administración y comercialización.
- Reconoce la posibilidad de éxito o fracaso frente a la competencia.
- Investiga las causas que generan actividades, al mismo tiempo permite conocer su costo.
- Permite conocer el comportamiento de los costos de una actividad, para el análisis sobre el incremento o disminución del producto o servicio.
- Mejora la identificación y asignación de los costos indirectos de fabricación.
- Puede utilizarse para el control del presupuesto.
- Ayuda a la toma de decisiones estratégicas a corto y largo plazo por la información que genera.

2.11.6 Desventajas

- Un sistema de costos ABC es muy costoso y difícil de implementar, además que se necesita de mucho tiempo.
- Es complicado identificar los inductores de costo.
- Requiere mayor atención y esfuerzo para la implementación adecuada y correcta, así como también constantes capacitaciones para el personal.
- La selección de un gran número de actividades necesarias puede encarecer el producto.
- Se utiliza demasiados recursos y tiempo en la fase de implementación y diseño.

Gráfico 18: Diferencias entre el sistema de costos tradicional y el sistema de costos ABC



Fuente: (Arredondo, 2005)

Elaborado por: Las autoras

2.11.7 Concepto de Actividad

Se dice que la actividad es un conjunto de tareas, procesos, o procedimientos aplicables en una área productiva las mismas que consumen recursos y son ejecutadas por una persona o varias de ellas para satisfacer necesidades requeridas por cada empresa.

Según (Hicks, 2001), deduce que “En ABC las actividades son definidas como aquellos grupos de procesos o procedimientos relacionados entre sí que, satisfacen una determinada necesidad de trabajo de la empresa” (p. 44)

Se debe cumplir con tres condiciones para que un proceso sea calificado como actividad:

1. Tener una finalidad específica, la obtención de output(producto/servicio)
2. Disponer de medios o consumir recursos de costo y tiempo.
3. Las tareas son realizadas por una persona o por un equipo perfectamente identificable. (Moller Abramo, (2010/2011)) (p. 25).

Por lo general, las actividades estan compuestas por tareas propias y constituyen la base de cadenas de valores que conforman procesos los mismos que forman parte del producto o servicio final.

Para realizar la asignacion de los costos indirectos de fabricacion a las actividades se debe seleccionar cuidadosamente los parámetros que seran utilizados, los mismos que ayuden a vincular de manera correcta los recursos y las actividades.

2.11.7.1 Clasificación de las Actividades

En el sistema ABC las actividades se pueden clasificar de la siguiente manera:

1. En función de la actuación con respecto al producto
2. Según el ámbito de acción
3. En función de su capacidad para añadir valor al producto o servicio
4. Según la frecuencia de ejecución
5. Según la área o función a la que estén adscritas
6. Por su incidencia en la consecución de los factores clave de éxito.

Al aplicar la metodología del sistema de Costeo ABC la tercera clasificación es la más utilizada porque hace referencia a las actividades que añaden y las que no añaden valor (no necesarias) para la fabricación adecuada de un producto, es decir:

- **Actividades que añaden valor** hace referencia a las que son estrictamente necesarias y generan valor para el cliente.
- **Actividades que no añaden valor** son las que al eliminarlas no perjudican la obtención del producto así mismo, no intervienen sobre el cliente en la apreciación del producto.

2.11.8 Objeto de Costo

El objeto de costo es el producto o servicio al cuál se le asigna el costo de los recursos consumidos por las actividades que lo generan.

"Es un elemento final para el cuál se desea una acumulación de costos, es decir, es todo aquello que queremos medir para su costo final o provisional." (Zapata, 2007) (p.441)

Los objetos de costos se pueden clasificar de la siguiente manera:

- ✓ **Objetos finales de costos** son aquellos productos o servicios que una empresa ofrece a sus clientes.
- ✓ **Objetos provisionales** son aquellos en los que los costos se acumulan para luego ser distribuidos en las diversas áreas dentro de la empresa, por lo general ayudan a potenciar la producción.

2.11.9 Medidas de Actividad o Cost drivers

Se conoce a los cost drivers o generadores de costo como una unidad de medida para asignar los costos respectivos a cada actividad necesaria para la obtención del producto final

Las medidas de actividad son conocidas como "COST DRIVERS", término cuya traducción en castellano sería la de "origen del costo" porque son precisamente estos los que causan que los costos indirectos de fabricación varíen, es decir, mientras más unidades de actividad del "cost driver" específico identificado para una actividad dada se consuman entonces mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad. (Solano Morales, 2003)

Los inductores ayudan a identificar de forma mas exacta y real los costos de los recursos que son consumidos por las actividades, mejorando de esta forma el proceso y la calidad del proceso productivo.

2.11.9.1 Tipos de inductores

- **Inductores de recursos:** Miden la cantidad o volumen de recursos que consumen las actividades.

- **Inductores de actividades:** Miden la frecuencia con las que se requiere una o varias actividades para generar un producto o servicio.

2.12 Cadena de valor

La cadena de valor hace referencia a la identificación de las actividades que generan valor agregado a la empresa para llevar a cabo el diseño, la producción y la comercialización de un producto o la prestación del servicio con el fin de obtener una ventaja competitiva que la diferencie de su competencia, además de que pueda aportar un margen de utilidad a la empresa.

2.13 Metodología de costos basado en actividades

Para la implementación del sistema de costos ABC se ha tomado en cuenta la metodología del autor Zapata, la misma que puede variar dependiendo de la empresa, de la industria y del tamaño de la organización.

Básicamente los pasos a seguir en nuestro objeto de estudio se detallan a continuación:

2.13.1 Paso 1: Identificación de las actividades

En esta etapa se debe definir todas las actividades de sustancial importancia, para ello se realizará un análisis de cada uno de los departamentos de la empresa, buscando información significativa, esto se consigue a través de entrevistas, visitas al personal, y verificando los procesos que se llevan a cabo en cada empresa.

Posteriormente con la información obtenida, se define las actividades:

Gráfico 19: Definición de actividades



Fuente: (Zapata, 2007)
Realizado por: Las autoras

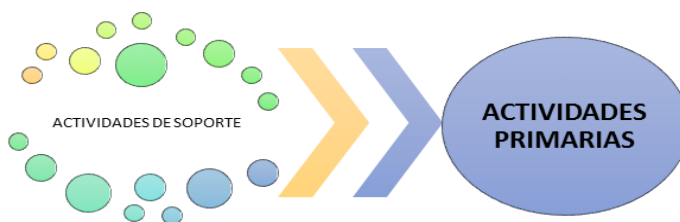
2.13.2 Paso 2: Clasificación de las actividades

Una vez que se identifican las actividades se clasifican en operacionales o primarias y secundarias o de soporte, y se procede a hacer un listado en un documento denominado inventario de actividades de acuerdo a las características de las mismas conocidos también como atributos.

Las actividades primarias son aquellas que generan un costo directo al producto o servicio final en el proceso productivo del mismo.

Las actividades secundarias o de soporte son aquellas que no están relacionadas directamente con el producto, es decir, sirven de apoyo a las primarias.

Gráfico 20: Clasificación de las actividades



Realizado por: Las autoras

Posteriormente, se procede a realizar un mapa de las actividades en el cuál se detalla cada proceso realizado para obtener el producto final, generalmente se representa por medio de un flujograma de actividades.

2.13.3 Paso 3: Identificación del centro de costos

En este paso se procede a identificar los departamentos o áreas de la empresa que genera los costos y gastos de las distintas actividades.

2.13.4 Paso 4: Identificar y relacionar los recursos del centro de costos

Generalmente en la empresa existe una gran variedad de recursos con los que se cuenta para lograr los objetivos ya sea corto, mediano o largo plazo, en este proceso se agrupan de manera homogénea los recursos que generan los costos.

Mediante el sistema de costos ABC los recursos influyen de la siguiente manera:

Gráfico 21: Relación de los recursos con las actividades



Fuente: (Moller Abramo, (2010/2011))

Realizado por: las autoras

Los recursos son asignados a las distintas actividades mediante inductores estableciendo los costos de manera correcta y real al centro de costos que corresponda.

2.13.5 Paso 5: Asignación de los recursos hacia las actividades

En este paso se procede a vincular los recursos con las actividades, para ello es necesario identificar los inductores del costo, es decir, aquellas unidades de medida que admita vincular las actividades con los recursos y permita representar el costo y su distribución de manera adecuada y correcta.

Los inductores siempre serán diferentes dependiendo del número de actividades y recursos que sean necesarios para elaborar un producto.

Con los drivers establecidos, se procede a asignar los recursos a las actividades

2.13.6 Paso 6: Asignación del costo de las actividades a los productos.

Los costos de las actividades, deberán ser identificados hasta la última etapa de fabricación, una vez finalizado, los costos se distribuyen de acuerdo a los recursos consumidos en relación con el producto final.

De acuerdo a la filosofía del sistema de costeo ABC se dice que las actividades consumen los recursos, y que los productos finales consumen las actividades, es por ello, que una vez que se asignan los recursos se acumulan los costos a las distintas actividades pudiendo obtener el costo incurrido en cada uno de los centros de costos.

La vinculación de los costos de las actividades con los objetos de costo se hace a través de los inductores que son unidades de medida cuantificables.

Hay tres tipos de inductores:

- **Inductores de transacción** mide la frecuencia con la que se realiza una actividad
- **Inductores de duración** mide la cantidad de tiempo que se utiliza para realizar una actividad.
- **Inductores de intensidad** cargan directamente los recursos que son consumidos en cada actividad.

Una vez que se obtuvo los costos indirectos de fabricación, se procede a integrarlos con los costos de mano de obra directa y materia prima también conocido como costo primo, determinando el cálculo unitario de los productos o servicios que se han obtenido en el proceso productivo de cada empresa.

3 CAPÍTULO III

Luego de determinar que en el Hotel San Juan, los costos se cargan directamente al valor de los productos sin considerar que existe variabilidad en cada uno de ellos teniendo en cuenta la diversificación de los productos que ofrecen, se ha optado por aplicar la metodología del Costeo Basado en Actividades, como mencionamos anteriormente toma en cuenta cada actividad que consume recursos, dichas actividades posteriormente son consumidas por los productos finales.

La información obtenida en este sector ha permitido tomar datos necesarios que ayuden a las autoras a diseñar un sistema de costos ABC, el mismo que sirva de modelo tanto para el Hotel San Juan como para el sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca, con la finalidad de que este sistema sea una alternativa innovadora que ayude a mejorar el proceso productivo, en cuanto a la correcta asignación de los costos indirectos de fabricación donde los mismos son asignados en función de los recursos que son consumidos por las actividades.

La finalidad de esta propuesta es que sirva como una herramienta administrativa para la alta gerencia, con la cual, mediante la información financiera que genera el área contable permita tomar decisiones, diseñando estrategias para posesionarse al mismo nivel competitivo del mercado, así como también le sirva al área de cocina para suprimir actividades que no generen valor, e introducir actividades que aporten beneficios.

3.1 Propuesta de un sistema de costos ABC para el hotel San Juan

Para la realización del presente trabajo de titulación, el hotel San Juan nos proporcionó datos que son estrictamente confidenciales con fines didácticos.

3.2 Metodología para la aplicación de costos ABC

Básicamente los pasos a seguir varían de una empresa a otra, pero para la aplicación del sistema se siguió la metodología descrita en el capítulo dos.

3.2.1 Paso 1: Identificación de las actividades

Para la identificación de las actividades en el área de cocina del hotel San Juan se contó con la ayuda de los cocineros, los meseros y la administradora del hotel, debido a la variedad de productos que ofrece tomaremos como objeto de costos a los cinco platos más vendidos mensualmente de acuerdo al anexo 16.

A continuación se detallan secuencialmente las actividades que generan valor a los objetos de costos realizadas dentro del área de cocina:

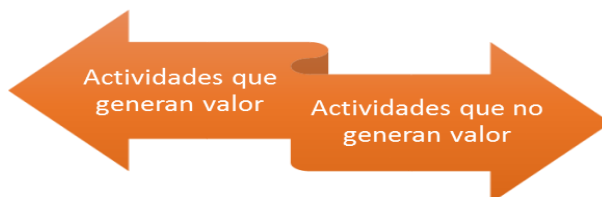
Tabla 15: Actividades del área de cocina del hotel San Juan

	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1	Planificación de los platos que se elaborarán en el día	Jefe ventas
2	Realizar el montaje de la mesa	Meseros
3	Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	Meseros
4	Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	Cocineros
5	Entrega del producto requerido por el cliente	Meseros
6	Facturación de los productos entregados	Recepcionistas
7	Retiro y lavado de la vajilla utilizada	Meseros
8	Limpieza del área de cocina	Meseros
9	Control del inventario de materia prima	Auxiliar contable
10	Compra de materia prima e ingreso a Bodega	Auxiliar contable

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Una vez identificadas las actividades del área en estudio se procede a analizar cuáles son indispensables para el giro normal del negocio, es decir las que agregan valor al producto final con las que se consigue la satisfacción del cliente; y de la misma forma las que no agregan valor pero son necesarias para brindar un buen servicio.

Gráfico 22: Análisis de las actividades del área de cocina



Realizado por: Las autoras

Para una mejor comprensión se define de la siguiente manera:

ANGV: Actividades que no generan valor

AGV: Actividades que generan valor

Tabla 16: Análisis de las actividades del hotel San Juan

SAN JUAN HOTEL ÁREA DE COCINA	ACTIVIDADES	Planificación de los platos que se elaborarán en el día	AGV
		Realizar el montaje de la mesa	ANGV
		Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	AGV
		Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	AGV
		Entrega del producto requerido por el cliente	ANGV
		Facturación de los productos entregados	AGV
		Retiro y lavado de la vajilla utilizada	ANGV
		Limpieza del área de cocina	ANGV
		Control del inventario de materia prima necesaria para la elaboración de los distintos platos	AGV
		Compra de materia prima e ingreso a Bodega	AGV

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

3.2.2 Paso 2 Clasificar las actividades

En este paso se procede a clasificar las actividades:

- **Primarias** que son aquellas que genera un costo directo al producto o servicio final.
- **Actividades de soporte** que no están relacionadas directamente con el producto, pero sirven de apoyo a las primarias.

A continuación, se representa la clasificación de las actividades:

Tabla 17: Actividades primarias del hotel San Juan

<u>ACTIVIDADES PRIMARIAS</u>
Planificación de los platos que se elaborarán en el día
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido
Control del inventario de materia prima

Fuente: hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Tabla 18: Actividades de soporte del hotel San Juan

<u>ACTIVIDADES DE SOPORTE</u>
Realizar el montaje de la mesa
Entrega del producto requerido por el cliente
Facturación de los productos entregados
Retiro y lavado de la vajilla utilizada
Limpieza del área de cocina
Compra de materia prima e ingreso a Bodega

Fuente: hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Para una mejor comprensión se realiza un mapa de las actividades, en el cuál se va detallando mediante un flujograma todos los procesos

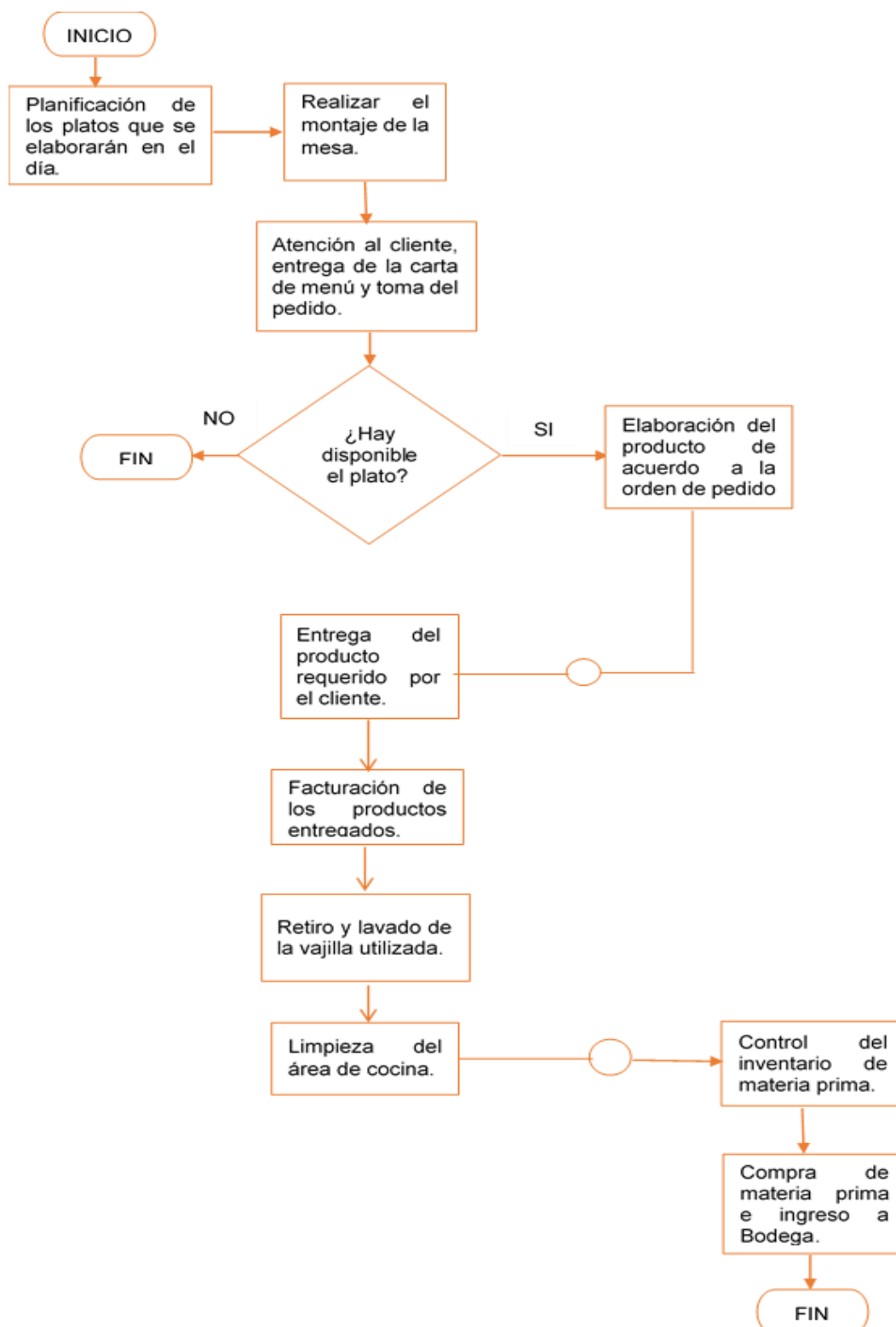


que se llevan a cabo dentro del área de cocina hasta obtener el producto final, esto se realizó con la ayuda del personal que labora en el área, quienes nos explicaron todo el procedimiento.

3.2.2.1 Flujograma y descripción de Actividades

El flujograma de actividades es una demostración gráfica del procedimiento llevado a cabo dentro el área de cocina, para brindar un buen servicio.

Flujograma de actividades del área de cocina del hotel San Juan



Fuente: Hotel San Juan
Elaborador por: Las autoras



Descripción de las actividades

Para una mejor comprensión es necesario describir detalladamente cada una de las actividades que se llevan a cabo en el área de cocina, reflejadas en el flujograma de actividades.

1. Planificación de los menús que se elaborarán en el día

Esta actividad es desarrollada por el jefe de ventas quien comienza haciendo un pronóstico de los platos que se venderán durante el día, el mismo que dependerá de los días que hay más concurrencia de clientes y sobre todo de la capacidad con la que cuenta esta área para satisfacer los pedidos realizados.

Tareas:

1. Proyección de platos.
2. Selección de la materia prima a utilizarse durante el día.

2. Montaje de la mesa

Los meseros son los encargados del montaje de la mesa que consiste en colocar los faldones y mantel en la mesa posteriormente se coloca los cubiertos y platos así como también un respectivo arreglo decorativo.

Tareas:

Colocación de mantel, cubiertos, platos y arreglos decorativos

3. Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido

En esta actividad el mesero es la persona encargada de darles la bienvenida y recibir a los clientes cordialmente, les asigna una mesa disponible, a continuación, les ofrece el menú después de un tiempo prudente se acerca al o los clientes para tomar la orden de pedido

Tareas:

1. Dar la bienvenida al cliente
2. Invitar al cliente a la mesa
3. Entregarle el menú
4. Indicar y recomendar las especialidades de la casa.
5. Tomar la orden del cliente
6. Entregar la orden de pedido en cocina



4. Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido

Esta actividad es realizada por los cocineros, la misma que consiste en recibir del mesero la orden de pedido, consecuentemente es revisada y se procede a elaborarla.

Tareas:

1. Recepción de la orden de pedido.
2. Revisión de la orden de pedido correspondiente.
3. Elaboración del producto.
4. Presentación y montaje de platos.

5. Entrega del producto requerido por el cliente

Una vez que el plato ya ha sido elaborado, el chef entrega al mesero quien es la persona encargada de entregar el plato solicitado al cliente de acuerdo a sus preferencias para su degustación.

Tareas:

1. Entrega del plato al cliente.

6. Facturación de los productos entregados

La persona responsable es la recepcionista, quien verifica con el cliente los productos adquiridos para efectuar la respectiva facturación y cobro.

Tareas:

1. Verificación con el cliente de los productos requeridos
2. Facturación de los productos
3. Cobro al cliente

7. Retiro y lavado de la vajilla utilizada

Esta actividad es realizada por el mesero, quien después de que los clientes se retiren, procede a retirar la vajilla y lleva a la cocina para su posterior lavado.

Tareas:

1. Se levanta toda la vajilla y otros utensilios utilizados.
2. Se lleva a la cocina para su lavado.
3. Se procede a pulir la vajilla, cubiertos y cristalería.

8. Limpieza del area cocina

Al finalizar cada servicio se procede a la limpieza de cada una de las mesas,

el restaurante y la cocina para un próximo servicio, esto es realizado por los meseros.

Tareas:

1. Cambio de mantelería en las mesas.
2. Lavado de ollas y utensilios propios de la cocina.
3. Desinfección de pisos.

9. Control del inventario de materia prima

Consiste en verificar que exista la cantidad de los insumos necesarios para la elaboración de todos los platos pronosticados que se ofrecen en el menú, esto es realizado por la auxiliar contable.

Tareas:

1. Verificar la materia prima disponible.
2. Hacer una lista de materia prima faltante

10. Compra de materia prima e ingreso a Bodega

Luego de que la auxiliar contable verifica la materia prima realiza una lista de los insumos faltantes, consecuentemente realiza llamadas telefónicas a los respectivos proveedores solicitando los insumos.

Tareas:

1. Solicitar la materia prima faltante
2. Recepción de la materia prima solicitada, e ingreso a bodega.

3.2.3 Paso 3 Identificar el centro de costos

Dentro de este paso se procedió a identificar el área o departamento en el que se generan los costos y gastos de las actividades, siendo en este caso el área de cocina del hotel San Juan.

3.2.4 Paso 4 Identificar y relacionar los recursos del centro de costos

En este paso se procede a identificar los recursos que fueron consumidos dentro del área de cocina durante el ejercicio económico 2015, según la información proporcionada por la administración del hotel:

Tabla 19: Recursos consumidos por el centro de costos

HOTEL SAN JUAN
PERIODO 2015
ÁREA DE COCINA
MATERIA PRIMA DIRECTA
MANO DE OBRA DIRECTA
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Fuente: San Juan Hotel
Realizado por: Las autoras

Para una mejor comprensión se procede a definir cada uno de los recursos que son consumidos por esta área, generando como aporte al presente trabajo de titulación la determinación del costo de la mano de obra y materia prima directa, consumidos por los cinco platos más vendidos que serán analizados más adelante.

Materia Prima Directa

Generalmente dentro del área de cocina la materia prima directa son los ingredientes principales para la preparación de las recetas del menú, siendo estos costos fácilmente atribuibles, es decir se conoce la cantidad que se necesita para su preparación. (Ver cálculos en el anexo 8)

En la siguiente tabla se muestra el costo de cada uno de los cinco platos más vendidos en el área de cocina del hotel San Juan.

Tabla 20: Costo de la materia prima directa de los cinco platos más vendidos

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO \$
<i>Churrasco Cuencano</i>	3,00
<i>Pollo a la plancha</i>	1,76
<i>Camarones apanados</i>	3,95
<i>Plato Típico Cuencano</i>	4,26
<i>Trucha San Juan al gusto</i>	3,32

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Mano de Obra Directa

Básicamente dentro de la mano de obra directa se encuentran los sueldos, salarios y beneficios sociales del personal que trabaja de manera permanente dentro de esta área, en este caso los cocineros, siendo los mismos indispensables para la elaboración de los productos. (Ver anexos 1-5)

Tabla 21: Costo de la mano de obra directa de los cinco platos más vendidos

DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO MOD \$
<i>Churrasco Cuencano</i>	0,67
<i>Pollo a la plancha</i>	0,65
<i>Camarones apanados</i>	0,80
<i>Plato típico Cuencano</i>	0,64
<i>Trucha San Juan al gusto</i>	0,74

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Costos Indirectos de Fabricación

De acuerdo a la información proporcionada por el hotel San Juan los costos indirectos de fabricación del área de cocina incurridos en el ejercicio económico 2015 son los siguientes:

Tabla 22: Costos indirectos del área de cocina hotel San Juan ejercicio económico 2015

CIF	COSTO
Depreciación Propiedad Planta y Equipo	16.173,73
Agua	4041,79
Energía Eléctrica	888,77
Internet	313,56
Gas	2660,00
Mantenimiento	553,10
Mano de Obra Indirecta	16236,73
TOTAL	40.867,68

Fuente: hotel San Juan
Realizado por: Las autoras



Con los datos obtenidos anteriormente, se puede identificar aquellos costos indirectos de fabricación incurridos en el centro de costos del periodo de análisis.

3.2.5 Paso 5: Asignación de los recursos hacia las actividades

En esta etapa se procede a asignar el costo de los recursos hacia las actividades, esto se realiza mediante inductores de costo, que son aquellos que ayudan a vincular los valores de manera pertinente.

Tabla 23: Inductores de costos de los recursos

RECURSOS	INDUCTORES DE COSTO
Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	Costo de depreciación de propiedad, planta y equipo
Agua	Metros cúbicos utilizados
Energía Eléctrica	Kilovatios utilizados
Internet	Número de platos vendidos
Gas	Número de cilindros utilizados
Mantenimiento	Facturas recibidas
Mano de Obra Indirecta	Minutos utilizados

Fuente: hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

A continuación se procede a distribuir los recursos a las distintas actividades a través de los inductores:

Depreciación Propiedad, Planta y Equipo

La depreciación de Propiedad, Planta y Equipo consta de edificios, equipos de cocina, muebles y enseres y equipos de computación de los cuales los tres últimos se asignaron el costo de la depreciación anual para cada una de las actividades que requiere la utilización de esto recursos.



Para el caso de la depreciación del edificio se tomó el costo de depreciación anual y se repartió uniformemente para todas las actividades del centro de costos, tomando en cuenta que para este valor solo se considera el costo de los 286 metros cuadrados que pertenecen al área de cocina. (Ver anexo 9)

Tabla 24: Distribución de propiedad, plata y equipo hacia las actividades

ACTIVIDADES	VALOR ANUAL DEPRECIACIÓN PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
Planificación de los platos que se elaborarán en el día	1210,00
Realizar el montaje de la mesa	1592,87
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido.	2660,00
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido.	2297,53
Entrega del producto requerido por el cliente	1210,00
Facturación de los productos	2363,33
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	1210,00
Limpieza del área de cocina	1210,00
Control del inventario de materia prima	1210,00
Compra de materia prima e ingreso a bodega	1210,00
TOTAL	16.173,73

* El cálculo de la depreciación es línea recta.

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Agua

Para este elemento se procedió a determinar mediante la observación y con la ayuda del personal que labora en esta área, la cantidad de metros cúbicos que se utilizaron en las actividades que demandan de este recurso, tal como se muestra en la tabla número 25. (Ver anexo 10).

Tabla 25: Distribución del agua

ACTIVIDADES	mt ³ mensual	mt ³ anual
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	1,112	13,34
Preparación de los alimentos	90,600	1087,20
lavado de vajilla y utensilios de cocina	77,700	932,40
Limpieza del área de cocina	47,190	566,28
Total mt3 consumidos anualmente área de cocina		2.599,22
Costo \$ metro cúbico		1,56
Total del costo del centro de costos		4.041,78

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Energía Eléctrica

Para la determinación de este recurso, se tomó como referencia los kilovatios consumidos por los artefactos utilizados en el centro de costo, así como también las horas de uso que se dan a los mismos. (Ver anexos 11-12)

Para obtener la cantidad de kilovatios por hora que consume cada artefacto se utilizó la siguiente fórmula.

Gráfico 23: Fórmula de kilovatios por hora

$$\frac{kw}{h} = \frac{w}{1000}$$

Fuente: www.centrosur.gob.ec/calculador-consumo
Elaborado por: Las autoras.

De acuerdo a la formula señalada anteriormente:

w= Potencia que consume un artefacto eléctrico

Tabla 26: distribución de la energía eléctrica

ACTIVIDADES	KW CONSUMIDOS POR ACTIVIDADES
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido.	216
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido.	7722
Facturación de los productos entregados.	1746
Retiro y lavado de la vajilla utilizada.	18
Limpieza del área de cocina.	54
Total kW consumidos	9756
Costo kW/h	0,09
Costo Total	888,77

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Internet

El hotel San Juan cuenta con dos planes de internet contratados a Etapa EP los mismos que denominan como ejecutivo y básico, siendo que el primero es utilizado para el área de hospedaje y de administración y el segundo es solo para consumo del área de cocina, es por esta razón que se toma el costo total de este recurso para el centro de costos en estudio. (Ver anexo 13)

Tabla 27: Distribución del internet hacia las actividades

ACTIVIDADES	COSTO\$ INTERNET
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	313,56
TOTAL CENTRO COSTOS	313,56

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Gas

En el área de cocina se consume gas industrial de 15 kg con un costo individual de \$17,50, el mismo que es distribuido de acuerdo al número de unidades que es utilizado por cada actividad del centro de costos (Ver anexo 14).

Tabla 28: Distribución del gas

ACTIVIDADES	Nº CILINDROS UTILIZADOS	COSTO \$ CENTRO COSTO
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	114	1995
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	38	665
TOTAL	152	2660,00

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Mantenimiento

Este rubro hace referencia al mantenimiento que se hace a las instalaciones eléctricas, de gas, agua y calefacción, que por decisión de la administración se contrata este servicio mensualmente, con la finalidad de mejorar la calidad del servicio y evitar inconvenientes que puedan afectar al mismo. (Ver anexo 15).

Tabla 29: Distribución del mantenimiento hacia las actividades

ACTIVIDADES	COSTO\$ MANTENIMIENTO
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	553,10
TOTAL CENTRO COSTOS	553,10

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Mano de Obra Indirecta

Este recurso consta de la mano de obra que es de apoyo para brindar un buen servicio en el área de cocina, que en este caso se cuenta con dos meseros, dos recepcionistas, la auxiliar de contabilidad y el jefe de ventas, estos valores fueron tomados del rol de pagos y de beneficios sociales proporcionados por la administración del hotel. Para la distribución de este costo se verificó el tiempo utilizado en cada actividad (ver anexos 1-2 y 6-7)



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Tabla 30: Distribución de la mano de obra indirecta

CARGO	SUELDO	% DISTRIBUCIÓN	Costo MOI
Mesero	5.585,27	100%	5585,27
Mesero	5.761,19	100%	5761,19
Ventas	5.960,45	13%	745,06
Recepcionista 1	5.477,83	25%	1369,46
Recepcionista 2	5.526,96	25%	1381,74
Auxiliar contable	5.576,09	25%	1394,02
COSTO MANO OBRA INDIRECTA			16236,73

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Tabla 31: Asignación del costo de mano de obra indirecta hacia las actividades

ACTIVIDAD	MESERO 1	MESERO 2	VENTAS	RECEPCIONISTA 1	RECEPCIONISTA 2	AUXILIAR CONTABLE	TOTAL COSTO POR ACTIVIDAD
Planificación de los platos que se elaborarán en el día			745,06				745,06
Realizar el montaje de la	1.228,76	1.267,46	-	-	-	-	2.496,22
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	1.172,91	1.209,85		-	-	-	2.382,76
Entrega del producto requerido por el cliente	1.005,35	1.037,01		-	-	-	2.042,36
Facturación de los productos entregados	-	-		1.369,46	1.381,74	-	2.751,20
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	1.340,46	1.382,68		-	-	-	2.723,15
Limpieza del área de cocina	837,79	864,18		-	-	-	1.701,97
Control del inventario de materia prima	-	-		-	-	348,51	348,51
Compra de materia prima e ingreso a Bodega	-	-		-	-	1.045,52	1.045,52
TOTAL	5.585,27	5.761,19	745,06	1.369,46	1.381,74	1.394,02	16236,73

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras



3.2.6 Paso 6. Asignación del costo de las actividades a los productos

En este paso se procede a asignar el costo de las actividades hacia los objetos de costo (productos), esto se realiza mediante inductores de actividades.

Para realizar este paso primero hemos optado por definir los objetos de costos, para ello hemos tomado los cinco platos más vendidos en el periodo 2015. (Según anexo 16)

A continuación se detalla los cinco platos más vendidos:

Tabla 32: Platos más vendidos hotel San Juan año 2015

HOTEL SAN JUAN	
PRODUCTOS MÁS VENDIDOS	
AÑO 2015	
PLATOS	CANTIDAD
Churrasco Cuencano	944
Pollo a la Plancha	974
Camarones Apanados	989
Plato típico Cuencano	988
Trucha San Juan al gusto	1063
TOTAL PRODUCTOS MAS VENDIDOS	4958

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

Una vez que están definidos los objetos de costos, procedemos a determinar los inductores de cada una de las actividades, los mismos que permitirán vincular los costos de cada actividad con los objetos de costos.

Tabla 33: Inductores de actividades

ACTIVIDADES	INDUCTORES
Planificación de los platos que se elaborarán en el día	Minutos utilizados en la planificación
Realizar el montaje de la mesa	Tiempo utilizado en el montaje
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	Tiempo utilizado en la atención al cliente
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	Minutos utilizados en la elaboración del producto
Entrega del producto requerido por el cliente	Número de platos entregados
Facturación de los productos entregados	Número de facturas emitidas
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	Tiempo utilizado en el retiro y lavado de la vajilla
Limpieza del área de cocina	Número de limpiezas realizadas
Control del inventario de materia prima	Número de controles efectuados
Compra de materia prima e ingreso a bodega	Tiempo utilizado en la compra e ingreso a bodega

Fuente: Hotel San Juan
Realizado por: Las autoras

En la mayoría de los inductores se consideró el tiempo utilizado en cada actividad. (Ver anexos 4 y 6).

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los inductores de cada actividad a los cinco platos más vendidos que se reflejaron en el ejercicio económico 2015 del área de cocina del hotel San Juan.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Tabla 34: Asignación de las actividades a los objetos de costo

ACTIVIDADES	INDUCTOR	INDUCTORES 22 PLATOS	INDUCTORES 17 PLATOS	INDUCTORES PLATOS MÁS VENDIDOS	CHURRASCO CUENCANO	POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES APANADOS	PLATO TÍPICO CUENCANO	TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO
					19,04%	19,65%	19,95%	19,93%	21,44%
Planificación de los platos que se elaborarán en el día	Minutos utilizados en la planificación	21.600	15.191	6.409	1.220	1.259	1.278	1.277	1.374
Realizar el montaje de la mesa	Tiempo utilizado en el montaje	76.699	53.943	22.756	4.333	4.470	4.539	4.535	4.879
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	Tiempo utilizado en la atención al cliente	73.212	51.491	21.721	4.136	4.267	4.333	4.329	4.657
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	Minutos utilizados en la elaboración del plato	348.570	245.152	103.418	19.691	20.316	20.629	20.608	22.173
Entrega del producto requerido por el cliente	Número de platos entregados	62.753	44.135	18.618	3.545	3.658	3.714	3.710	3.992
Facturación de los productos entregados	Número de facturas emitidas	86.400	60.766	25.634	4.881	5.036	5.113	5.108	5.496
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	Tiempo utilizado en el retiro y lavado de vajilla	83.671	58.847	24.824	4.727	4.877	4.952	4.947	5.322
Limpieza del área de cocina	Número de limpiezas realizadas	52.295	36.779	15.515	2.954	3.048	3.095	3.092	3.326
Control del inventario de materia prima	Número de controles efectuados	10.800	7.596	3.204	610	629	639	639	687
Compra de materia prima e ingreso a Bodega	Tiempo utilizado en la compra e ingreso a bodega	32.400	22.787	9.613	1.830	1.888	1.918	1.916	2.061

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



A continuación se procede con la asignación de los costos de las actividades a cada objeto de costo de acuerdo a los inductores señalados anteriormente.

Para obtener el costo unitario de los inductores se aplicó la siguiente formula:

$$\text{Costo unitario del inductor} = \text{Costo de la actividad} / \text{Inductores 22}$$

Posteriormente se asignó el costo a cada objeto de costos (productos) reflejados en la siguiente tabla:



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Tabla 35: Asignación del costo de las actividades hacia los objetos de costos

ACTIVIDADES	COSTO	INDUCTORES 22 PLATOS	COSTO UNITARIO DEL INDUCTOR	CHURRASCO CUENCANO	POLLO A LA PLANCHA	CAMARON ES APANADO	PLATO TIPICO CUENCANO	TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO
				19,04%	19,65%	19,95%	19,93%	21,44%
Planificación de los platos que se elaborarán en el día	1955,06	21600,00	0,09	110,44	113,95	115,71	115,59	124,36
Realizar el montaje de la mesa	4089,09	76698,60	0,05	230,99	238,33	242,00	241,76	260,11
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	5396,74	73212,30	0,07	304,86	314,55	319,39	319,07	343,29
Elaboración del producto de acuerdo a la orden de pedido	7239,70	348570,00	0,02	408,97	421,97	428,46	428,03	460,52
Entrega del producto requerido por el cliente	3252,36	62753,40	0,05	183,73	189,56	192,48	192,29	206,89
Facturación de los productos entregados	5273,59	86400,00	0,06	297,90	307,37	312,10	311,79	335,46
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	6049,67	83671,20	0,07	341,74	352,60	358,04	357,67	384,82
Limpieza del área de cocina	3797,45	52294,50	0,07	214,52	221,33	224,74	224,52	241,56
Control del inventario de materia prima	1558,51	10800,00	0,14	88,04	90,84	92,24	92,14	99,14
Compra de materia prima e ingreso a Bodega	2255,52	32400,00	0,07	127,41	131,46	133,49	133,35	143,48
TOTAL COSTO PLATOS MAS VENDIDOS				2308,60	2381,97	2418,65	2416,21	2599,63
NÚMERO DE PLATOS VENDIDOS				944,00	974,00	989,00	988,00	1063,00
PRECIO UNITARIO				2,446	2,446	2,446	2,446	2,446

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



El costo obtenido en la tabla anterior de cada producto u objeto de costos resultó de:

Costo unitario del inductor* driver de cada producto

Con los valores obtenidos anteriormente hemos obtenidos los costos indirectos de fabricación dentro del sistema de costos basado en actividades, estos datos nos permitirán realizar una comparación y análisis con el sistema de costos aplicado en el área de cocina del hotel.

Para poder determinar el costo de los productos, en este caso el costo de los cinco platos más vendidos anualmente necesitamos adicionalmente el costo primo, es decir, el costo de la materia prima directa y de la mano de obra directa.

Para el caso del costo primo se presenta una variación, debido que se aportó al presente trabajo de titulación la determinación de los mismos, basado en que el costo de la mano de obra directa que aplica el hotel San Juan a cada uno de los platos lo hace de acuerdo al costo de una hora hombre y en cuanto a la materia prima directa lo hace sobrevalorando los precios de dichos ingredientes.

Tomando en consideración lo antes mencionado se determinó para el costo de la mano de obra directa el tiempo aproximado de preparación de cada uno de los platos para brindar un buen servicio y en el caso de la materia prima se tomó en cuenta el precio de mercado de cada uno de los ingredientes. (Ver anexos 3-5 y 8 cálculos mano de obra y materia prima directa)

Tabla 36: Comparación del costo primo

NUEVO COSTO PRIMO				COSTO PRIMO SAN JUAN				
OBJETOS DE COSTO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	TOTAL COSTO PRIMO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	TOTAL COSTO PRIMO	VARIACIÓN	% VARIACIÓN
CHURRASCO CUENCANO	3,00	0,67	3,66	3,455	1,475	4,93	-1,27	-25,73%
POLLO A LA PLANCHA	1,76	0,64	2,40	3,455	1,475	4,93	-2,53	-51,29%
CAMARONES APANADOS	3,95	0,79	4,74	4,075	1,475	5,55	-0,81	-14,58%
PLATO TIPICO CUENCANO	4,26	0,64	4,89	4,075	1,475	5,55	-0,66	-11,80%
TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO	3,32	0,74	4,06	3,455	1,475	4,93	-0,87	-17,71%

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Costo total de los objetos de costo

A continuación, se presenta detallado el costo total de cada uno de los platos que más han vendido en el ejercicio económico 2015.

Tabla 37: Costo ABC Churrasco Cuencano

PLATO	CHURRASCO CUENCANO
MATERIA PRIMA DIRECTA	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,67
CIF ABC	2,446
COSTO TOTAL	6,11

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Tabla 38: Costo ABC pollo a la plancha

PLATO	POLLO A LA PLANCHA
MATERIA PRIMA DIRECTA	1,76
MANO DE OBRA DIRECTA	0,64
CIF ABC	2,446
COSTO TOTAL	4,85

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Tabla 39: Costo ABC Camarones apanados

PLATO	CAMARONES APANADOS
MATERIA PRIMA DIRECTA	3,95
MANO DE OBRA DIRECTA	0,79
CIF ABC	2,446
COSTO TOTAL	7,19

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Tabla 40: Costo ABC Plato típico Cuencano

PLATO	PLATO TÍPICO CUENCANO
MATERIA PRIMA DIRECTA	4,26
MANO DE OBRA DIRECTA	0,64
CIF ABC	2,446
COSTO TOTAL	7,34

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Tabla 41: Costo ABC Trucha San Juan al gusto

PLATO	TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO
MATERIA PRIMA DIRECTA	3,32
MANO DE OBRA DIRECTA	0,74
CIF ABC	2,446
COSTO TOTAL	6,50

Fuente: Hotel San Juan área de cocina

Elaborado por: Las autoras

Comparación ente el sistema de Costeo ABC y el sistema que aplica San Juan Hotel

A continuación se realiza un análisis de los costos indirectos de fabricación según el sistema de costos ABC y el sistema de costos que utiliza el hotel San Juan:

Tabla 42: Comparación CIF ABC y CIF hotel San Juan

OBJETOS DE COSTO	CIF ABC	CIF SAN JUAN	VARIACIÓN CIF	% VARIACIÓN
CHURRASCO CUENCANO	2,45	0,986	1,46	148,03%
POLLO A LA PLANCHA	2,45	0,986	1,46	148,03%
CAMARONES APANADOS	2,45	1,110	1,34	120,32%
PLATO TIPICO CUENCANO	2,45	1,11	1,34	120,32%
TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO	2,45	0,986	1,46	148,03%

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras.

Como se puede apreciar en la tabla anterior Los camarones y el plato típico cuencano varían en un 120,32%, mientras que el churrasco cuencano, pollo a la plancha y la trucha San Juan al gusto son los platos que representan mayor variabilidad en un 148,03%, en comparación a los CIF determinados por el hotel lo que demuestra una variación entre los costos indirectos de fabricación del sistema de costos ABC y el que aplica el hotel, debido a la forma de asignación, esto se debe a que en el hotel San Juan para la distribución de los costos indirectos mantienen una política en la cual se establece atribuir un 20% sobre el costo primo de cada plato, a diferencia del sistema que se propone en el que se asigna los recursos a las actividades y de estas a los productos mediante inductores, obteniendo de esta forma valores con mayor precisión.

Análisis de la utilidad

Para analizar la utilidad de cada plato se ha tomado en cuenta el precio de venta al público del menú que ofrece hotel San Juan (ver anexo 17),

pero disminuyendo el 12% de IVA, que es un valor que se paga al SRI, y el 10% que es un valor que se cobra por el servicio que se brinda y que luego debe ser pagado de forma mensual al personal que labora en el área de cocina.

Tabla 43: Comparación del margen de utilidad

OBJETO DE COSTO	PRECIO DE VENTA	COSTO ABC	COSTO SAN JUAN	UTILIDAD ABC	UTILIDAD SAN JUAN	% UTILIDAD ABC	% UTILIDAD SAN JUAN
CHURRASCO CUENCANO	7,99	6,11	5,92	1,88	2,08	30,86%	35,09%
POLLO A LA PLANCHA	6,99	4,85	5,92	2,14	1,08	44,25%	18,18%
CAMARONES APANADOS	8,99	7,19	6,66	1,81	2,33	25,12%	35,01%
PLATO TÍPICO CUENCANO	8,99	7,34	6,66	1,65	2,33	22,50%	35,01%
TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO	7,99	6,50	5,92	1,49	2,08	22,90%	35,09%

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras.

En la tabla N°43 se puede observar que al aplicar el sistema de costeo ABC existe una disminución de la utilidad, los casos más notorios son la trucha San Juan al gusto que se reduce a un 22,90% y el Plato Típico Cuencano tan solo a un 22,50% a excepción del pollo a la plancha en el que aumenta la utilidad a un 44,25%, pudiéndose notar que es uno de los platos más representativos en cuanto a su demanda y su utilidad, aportando en términos monetarios el valor de \$2,14 por cada plato vendido.

CONCLUSIONES

Al finalizar el presente trabajo de titulación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Se determinó que el sistema de costos que aplica la administración del hotel San Juan para el área de cocina, es deficiente por su forma empírica de asignación de los elementos del costo, la mano de obra es sobrevalorada en cuanto al tiempo y consecuentemente al costo, los CIF son asignados de acuerdo a una política interna que el hotel mantiene, prorrateando el 20% sobre la mano de obra directa y la materia prima que es utilizada en la elaboración de cada plato.
- De la encuesta realizada al sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca, al 50% de los hoteles que brindan el servicio de alimentación (área de cocina), les resulta dificultoso la asignación de costos de los productos que ofrecen.
- Al realizar la propuesta del sistema de costos ABC se ha podido hacer un análisis de las actividades que son realizadas dentro del área de cocina, mediante la observación directa y entrevistas con el personal
- Con la propuesta del sistema de costo basado en actividades, se obtuvo que los costos de los platos más vendidos son mayores a los que aplica la administración del hotel San Juan, encontrando variaciones en la comparación de estos sistemas.
- A consecuencia de los costos mayores que genera el sistema de costos ABC, los beneficios económicos que se reflejan al aplicar la propuesta es inferior a la que planteó inicialmente la administración del hotel San Juan.

RECOMENDACIONES

- De acuerdo al estudio realizado se recomienda tomar mayor atención en la asignación de los costos indirectos de fabricación, puesto que este rubro es esencial en el costo total del producto, verificando los recursos que consumen las distintas actividades para que no exista desperdicio ni mano de obra ociosa evitando alterar el costo de los productos.
- Realizar periódicamente un estudio de los inductores que se aplican, permitiendo mejorar la calidad del producto; agregando aquellas actividades que generan valor y descartando aquellas que no generan valor, dando como resultado un mejor tratamiento y asignación de las mismas.
- La gran diversidad de productos que maneja la empresa hace que el sistema planteado se acople a la realidad económica de este tipo de industria, mejorando la asignación de recursos como ya está planteado en los capítulos anteriores, por lo que se recomienda la aplicación de este método.
- Finalmente considerar este sistema con el fin de que la gerencia pueda tomar decisiones confiables de los costos de los productos en base a datos reales evitando perdidas futuras.

Bibliografía

- Altamirano, G. & Arévalo, V. (2012). *"PROPUESTA DE DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS APLICADO AL "HOSTAL LA CASONA" UBIADO EN LA CIUDAD DE CUENCA"* (tesis de pregrado). Cuenca: Universidad Politécnica Salesiana.
- Amagua, S. (2012). *"PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LA EMPRESA TRANSASIA PACIFIC S.A"* (tesis de pregrado). Latacunga: Universidad Politécnica Salesiana.
- Arredondo, M. (2005). *Contabilidad y Análisis de Costos*. México: Compañía Editorial Continental.
- Crissman, C., Espinoza, A. P. & Hibon, A. (1996). *Contabilidad para los costos de producción de semilla de papa: un mecanismo de administración con base en una hoja de cálculo computarizada*. Obtenido de <http://books.google.com.ec/books?id=rZLAs6EjlrEC>
- Hicks, D. (2001). *El Sistema de costos Basado en Actividades ABC*. México: Alfaomega Grupo Editor.
- Kaplan, R. & Cooper, R. (1999). *Coste y Efecto como usar el ABC, el ABM y el ABB para mejorar la gestión los procesos y la rentabilidad (Segunda Edición)*. Barcelona: Gestión 2000.
- Moller Abramo, G. ((2010/2011)). *Trabajo de fin de Master El sistema de costes basado en actividades (ABC) Implantación en una bodega*. Obtenido de <https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/849/1/TFM/118-110802.pdf>
- Noboa, G. (17 de Diciembre de 2002). *REGLAMENTO GENERAL DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-DE-ACTIVIDADES-TUR%C3%8DSTICAS.pdf>
- San Juan, h. (25 de Enero de 2016). *San Juan Hotel Conózcenos*. Obtenido de <http://sanjuanhotelcuenca.com/>
- Solano Morales, M. (23 de junio de 2003). *El sistema de costeo ABC*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/el-sistema-de-costeo-abc/>
- Villegas, C. (2001). *Contabilidad de Costos Enfoque gerencia y de gestión 2da Edición*. Bogotá: PEARSON EDUCACIÓN DE COLOMBIA CIA. LTDA.
- Villena, E. (2003). *Técnico en Hotelería y Turismo*. Madrid: CULTURAL.
- Zapata, P. (2007). *Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones*. México: Mc Graw-Hill Interamericana.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXOS

ANEXO 1: Rol de pagos

ENERO				HORAS EXTRAS			TOTAL INGRESO	DEDUCCIONES			LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADO S	50%	100%		APORTE PERSONAL	ANTICI POS	TOTAL DEDUCCIO NES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17

FEBRERO				HORAS EXTRAS			TOTAL INGRESO	DEDUCCIONES			LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADO S	50%	100%		APORTE PERSONAL	ANTICI POS	TOTAL DEDUCCIO NES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

MARZO				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	6,70		363,99	34,40		34,40	329,59
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	6,93		376,33	35,56		35,56	340,76
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30	7,27		395,10	37,34		37,34	357,76
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30	8,98		368,04	34,78		34,78	333,26
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2685,22

ABRIL				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	4,47		361,76	34,19		34,19	327,57
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	4,62		374,02	35,34		35,34	338,67
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30	4,85		392,68	37,11		37,11	355,57
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30	4,49		363,55	34,36		34,36	329,19
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2674,85



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

MAYO				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	2,23		359,52	33,97		33,97	325,55
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	2,31		371,71	35,13		35,13	336,58
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2662,28

JUNIO				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

JULIO				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17

AGOSTO				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				LIQUIDO A PAGAR
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	11,17		368,46	34,82		34,82	333,64
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	11,54		380,94	36,00		36,00	344,94
5	GUALPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30	12,12		399,95	37,80		37,80	362,15
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30	11,22		370,28	34,99		34,99	335,29
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2699,87



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

SEPTIEMBRE				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17

OCTUBRE				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÍAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30			357,29	33,76		33,76	323,53
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30			369,40	34,91		34,91	334,49
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30			387,83	36,65		36,65	351,18
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30			359,06	33,93		33,93	325,13
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2658,17



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

NOVIEMBRE				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	13,40		370,69	35,03		35,03	335,66
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	13,85		383,25	36,22		36,22	347,04
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30	14,54		402,37	38,02		38,02	364,35
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30	11,22		370,28	34,99		34,99	335,29
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2706,17

DICIEMBRE				HORAS EXTRAS			DEDUCCIONES				
Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	50%	100%	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	BRAVO RIVERA MANUEL DAVID	MESERO	357,29	30	18,98		376,27	35,56		35,56	340,71
2	CABRERA ZHUÑO MANUEL JESUS	MESERO	369,40	30	18,47		387,87	36,65		36,65	351,22
5	GUALLPA TENEZACA WALTER IVAN	COCINERO	387,83	30	20,60		408,43	38,60		38,60	369,84
6	SIGUA LOJANO WILIAM GUSTAVO	COCINERO	359,06	30	20,20		379,26	35,84		35,84	343,42
7	MARIN ZUÑIGA DORIS LORENA	VENTAS	388,00	30			388,00	36,67		36,67	351,33
8	MARTINEZ DAVILA JUAN DIEGO	RECEPCIONISTA	354,60	30			354,60	33,51		33,51	321,09
9	NUÑEZ VASQUEZ PAOLA CRISTINA	RECEPCIONISTA	358,00	30			358,00	33,83		33,83	324,17
10	RODAS PERALTA PAOLA NATALI	AUXILIAR CONTABLE	361,40	30			361,40	34,15		34,15	327,25
			TOTAL								2729,02

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 2: Rol de Beneficios Sociales

Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO ANUAL	APORTE PATRONAL	XII SUELDO	XIV SUELDO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	TOTAL
1	Bravo Rivera Manuel David	Mesero	3.933,88	477,97	327,82	354,00	327,69	163,91	5.585,27
2	Cabrera Zhuño Manuel Jesús	Mesero	4.066,16	494,04	338,85	354,00	338,71	169,42	5.761,19
5	Gualpa Tenezaca Walter Iván	Cocinero	4.267,94	518,55	355,66	354,00	355,52	177,83	6.029,50
6	Sigua Lojano William Gustavo	Cocinero	3.952,35	480,21	329,36	354,00	329,23	164,68	5.609,83
7	Marín Zúñiga Doris Lorena	Ventas	4.216,01	512,24	351,33	354,00	351,19	175,67	5.960,45
8	Martínez Dávila Juan Diego	Recepcionista	3.853,08	468,15	321,09	354,00	320,96	160,55	5.477,83
9	Núñez Vásquez Paola Cristina	Recepcionista	3.890,03	472,64	324,17	354,00	324,04	162,08	5.526,96
10	Rodas Peralta Paola Natali	Auxiliar Contable	3.926,97	477,13	327,25	354,00	327,12	163,62	5.576,09
TOTAL									45.527,11

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 3: Distribución del costo de Mano de Obra Directa

SAN JUAN HOTEL DISTRITUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA PERIODO 2015											
NOMBRES	CARGO	SUELDO ANUAL	MINUTOS LABORADOS ANUAL	TIEMPO ELABORACION 5 PLATOS	\$ COSTO A DISTRIBUIR EN LOS 5 PLATOS	COSTO POR MINUTO DE MOD	CHURRASC O CUENCANO	POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES APANADOS	PLATO TIPICO CUENCANO	TRUCHA SAN JUAN
TIEMPO DE ELABORACION EN MINUTOS							20	20	25	20	25
PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN							0,18	0,18	0,23	0,18	0,23
WALTER GUALLPA	COCINERO	6029,50	174270,00	51704	1788,90	0,03	9400,78	9400,78	11750,98	9400,78	11750,98
WILLIAM SIGUA	COCINERO	5609,83	174300,00	51713	1664,39	0,03	9402,40	9402,40	11753,00	9402,40	11753,00

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



ANEXO 4: Distribución del tiempo de MOD a los cinco productos más vendidos

DISTRIBUCION TIEMPO DE MOD A LOS PRODUCTOS ESTRELLA						
DISTRIBUCION DE MOD A LOS PRODUCTOS ESTRELLA						
NOMBRES	CARGO	CHURRASCO CUENCANO	POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES APANADOS	PLATO TIPICO CUENCANO	TRUCHA SAN JUAN
TIEMPO DE ELABORACION EN MINUTOS		20	20	25	20	25
PORCENTAJE DE DISTRIBUCION		0,18	0,18	0,23	0,18	0,23
WALTER GUALLPA	COCINERO	9400,78	9400,78	11750,98	9400,78	11750,98
WILLIAM SIGUA	COCINERO	9402,40	9402,40	11753,00	9402,40	11753,00

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 5: Costo de la mano de obra directa

COSTO TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA							
PERIODO 2015							
NOMBRES	CARGO	\$ COSTO A DISTRIBUIR EN LOS 5 PLATOS	CHURRASCO CUENCANO	POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES APANADOS	PLATO TIPICO CUENCANO	TRUCHA SAN JUAN
WALTER GUALLPA	COCINERO	1788,90	325,25	325,25	406,57	325,25	406,57
WILLIAM SIGUA	COCINERO	1664,39	302,62	302,62	378,27	302,62	378,27
COSTO TOTAL MOD			627,87	627,87	784,84	627,87	784,84
UNIDADES VENDIDAS			944	974	989	988	1063
COSTO UNITARIO MOD			0,67	0,64	0,79	0,64	0,74

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 6: Distribución tiempo mano de obra indirecta en actividades

ACTIVIDAD	MESERO 1	MESERO 2	VENTAS	RECEPCIONISTA 1	RECEPCIONISTA 2	AUXILIAR CONTABLE	TOTAL MINUTOS POR ACTIVIDAD
Planificación de los platos que se elaborarán en el día			21.600				21.600
Realizar el montaje de la mesa	38.353	38.346					76.699
Atención al cliente, entrega de la carta de menú y toma del pedido	36.609	36.603					73.212
Entrega del producto requerido por el cliente	31.379	31.374					62.753
Facturación de los productos entregados				43.200	43.200		86.400
Retiro y lavado de la vajilla utilizada	41.839	41.832					83.671
Limpieza del área de cocina	26.150	26.145					52.295
Control del inventario de materia prima						10.800	10.800
Compra de materia prima e ingreso a Bodega						32.400	32.400
TOTAL	174.330	174.300	21.600	43.200	43.200	43.200	499.830

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Anexo 7: Distribución del tiempo de mano de obra indirecta área de cocina

Nº	CARGO	Nº HORA S	Nº DE HORAS ANUALES EN COCINA	HORAS ANUALES LABORADAS	% HORAS ANUALES	MINUTOS ANUALES AREA DE COCINA
1	MESERO 1	8	2.905,50	2.905,50	100%	174.330
2	MESERO 2	8	2.905,00	2.905,00	100%	174.300
3	VENTAS	1	360,00	2.880,00	13%	21.600
4	RECEPCIONISTA 1	2	720,00	2.880,00	25%	43.200
5	RECEPCIONISTA 2	2	720,00	2.880,00	25%	43.200
6	AUXILIAR CONTABLE	2	720,00	2.880,00	25%	43.200
	TOTAL HORAS CONSUMIDAS		8.330,50	17330,5		499.830

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras

ANEXO 8: Materia prima directa

PLATO: CHURRASCO CUENCANO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Carne de res	Gramos	280	0,0071	1,98
Arroz	gramos	100	0,0013	0,13
Huevo	Unidad	2	0,1500	0,30
Lechuga	Unidad	1/4	0,5000	0,13
Pimiento	Unidad	1	0,2000	0,20
Aguacate	Unidad	1/4	0,5000	0,13
Pimienta	Gramos	2	0,0001	0,0002
Sal	Gramos	5	0,0013	0,01
Papas	gramos	100	0,0013	0,13
COSTO TOTAL DEL PLATO				3,00

PLATO: POLLO A LA PLANCHA				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
pechuga	gramos	300	0,0039	1,16
Tomates	gramo	100	0,0007	0,08
Limón	Unidad	1	0,1000	0,10
aguacate	unidad	1/4	0,5000	0,13
papas	gramos	100	0,0013	0,1323
Sal	gramos	3	0,0013	0,0039
Pimienta	gramos	2	0,0001	0,0002
Aliños	gramos	6	0,0048	0,0288
Arroz	gramos	100	0,0013	0,1323
COSTO TOTAL DEL PLATO				1,76

PLATO: CAMARONES APANADOS				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
camarones	Gramos	250	0,0101	2,51
huevos	Unidad	1	0,1200	0,12
harina	Gramos	25	0,0011	0,03
aceite	Mililitros	210	0,0027	0,57



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

arroz	gramos	100	0,0013	0,13
verde	Unidad	1	0,2500	0,25
tomates	Gramo	100	0,0013	0,13
limón	Unidad	1	0,1000	0,10
Sal	Gramos	3,5	0,0013	0,00
cebolla	Unidad	1	0,1000	0,10
COSTO TOTAL DEL PLATO				3,95

PLATO: PLATO TÍPICO CUENCANO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
mote	Gramos	150	0,0022	0,33
huevos	Unidad	1	0,1500	0,15
fritada	Gramos	280	0,0120	3,36
tomate	gramos	100	0,0013	0,13
papas	gramos	100	0,0013	0,13
cebolla verde	Unidad	1	0,1500	0,15
COSTO TOTAL DEL PLATO				4,26

PLATO: TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
trucha	Gramos	250	0,0099	2,48
arroz	Gramos	100	0,0013	0,13
verde	Unidad	1	0,2500	0,25
tomates	Gramo	100	0,0007	0,08
Limón	Unidad	1	0,1000	0,10
aguacate	Unidad	0,25	0,5000	0,13
Sal	Gramos	5	0,0013	0,01
Aliños	Gramos	10	0,0048	0,05
cebolla	Unidad	1	0,1000	0,10
COSTO TOTAL DEL PLATO				3,32

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



ANEXO 9: Propiedad Planta y Equipo

ACTIVO FIJO	VALOR DE ADQUISICIÓN	TIEMPO DEPRECIACIÓN	VALOR ANUAL DEPRECIACIÓN
EDIFICIO			
Edificio(Área de Cocina)	242.000,00	20,00	12.100,00
TOTAL EDIFICIOS	242.000,00		12.100,00
EQUIPOS DE COCINA			
Cocina industrial	1.750,00	10	175,00
Freidora	1.500,00	10	150,00
Refrigerador	2.460,00	10	246,00
Fregadero	395,00	10	39,50
Batidora Industrial	1.100,00	10	110,00
Licuada Industrial	450,00	10	45,00
Calentador de Mesa para Café	468,00	10	46,80
Cafetera	120,00	10	12,00
Hieleras	270,00	10	27,00
Extractor de Jugos	135,00	10	13,50
Horno	1.570,00	10	157,00
TOTAL EQUIPOS	10.218,00		1.021,80
EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
Equipo de Computo Portátil	2.680,00	3	893,33
Impresora HP F2280	630,00	3	210,0
TOTAL EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	3.310,00		1.103,3
MUEBLES Y ENSERES			
Estantería	328,67	10	32,87
Estantería	328,67	10	32,87
Estantería	328,67	10	32,87



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Sillas	4.500,00	10	450,00
Mesas Redondas	7.200,00	10	720,00
Manteles, Cubremanteles y otros	3.500,00	10	350,00
Mueble Recepción	500,00	10	50,00
Mesas Rectangulares	2.800,00	10	280,00
TOTAL MUEBLES Y ENSERES	46.542,00		1.948,60
TOTAL PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	60.070,00		16.173,73

DISTRIBUCIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DEL EDIFICIO		
CENTRO DE COSTOS	METROS CUADRADOS	% METROS CUADRADOS
COCINA	286	11%
HOSPEDAJE	1430	55%
OFICINA	104	4%
PARQUEADERO	182	7%
SALÓN DE EVENTOS	572	22%
OTROS	26	1%
ÁREA TOTAL	2600	

VALOR DEL INMUEBLE	2.200.000,00
AÑOS DEPRECIACIÓN	20
VALOR ANUAL DEPRECIACIÓN	110.000,00
METROS CUADRADOS CENTRO DE COSTOS	286
% DEPRECIACIÓN	11%
VALOR\$ DEPRECIACIÓN ANUAL CENTRO DE COSTOS	12.100,00

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



ANEXO 10: Metros cúbicos del agua consumidos en el área de cocina

Mes	TOTAL \$ CONSUMO MENSUAL	COSTO METRO CÚBICO	METROS CÚBICOS CONSUMIDOS EN EL HOTEL	METROS CÚBICOS CONSUMIDOS ÁREA COCINA	CONSUMO \$ CENTRO COSTO
Enero	620,52	1,56	399,05	148,98	231,66
Febrero	573,07	1,56	368,53	130,71	203,25
Marzo	609,63	1,56	392,05	165,76	257,76
Abril	645,67	1,56	415,22	178,28	277,23
Mayo	667,63	1,56	429,34	190,83	296,74
Junio	728,22	1,56	468,31	220,39	342,71
Julio	614,37	1,56	395,09	168,16	261,49
Agosto	654,47	1,56	420,88	182,36	283,57
Septiembre	660,03	1,56	424,46	183,03	284,61
Octubre	546,48	1,56	351,43	118,09	183,63
Noviembre	670,64	1,56	431,28	192,34	299,09
Diciembre	2000	1,56	1286,17	720,29	1120,05
TOTAL	8990,73		5781,82	2599,219	4041,79

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras

ANEXO 11: Distribución de la energía eléctrica

MES	TOTAL \$ CONSUMO MENSUAL	COSTO KW/H	KW CONSUMIDOS EN HOTEL	KW CONSUMIDOS ÁREA COCINA	CONSUMO \$ CENTRO COSTO
ENERO	250,65	0,09	2751,37	592,6	53,99
FEBRERO	392,40	0,09	4307,35	834,43	76,02
MARZO	323,10	0,09	3546,65	760,32	69,27
ABRIL	310,50	0,09	3408,34	722,34	65,81
MAYO	426,00	0,09	4676,18	950,67	86,61
JUNIO	179,20	0,09	1967,07	409,32	37,29
JULIO	447,00	0,09	4906,70	1061,3	96,68
AGOSTO	436,80	0,09	4794,73	997,84	90,90
SEPTIEMBRE	305,40	0,09	3352,36	708,56	64,55
OCTUBRE	393,60	0,09	4320,53	877,15	79,91
NOVIEMBRE	410,00	0,09	4500,55	938,88	85,53
DICIEMBRE	395,98	0,09	4346,65	902,59	82,23
TOTAL	4270,63	0,09	46878,49	9756	888,77

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 12: Consumo Kw

KILOVATIOS CONSUMIDOS POR PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO								
Descripción	Cantidad	Potencia en kw	kw consumidos por hora (kw/1000)	Horas al día	Horas Mensuales	Kw mensuales consumidos	Horas Anuales	Kw anuales consumidos
Freidora	1	2000	2,00	3	90	180	1080	2160
Refrigerador	1	275	0,275	24	720	198	8640	2376
Batidora Industrial	1	800	0,8	2	60	48	720	576
Licuada Industrial	1	800	0,8	4	120	96	1440	1152
Calentador de Mesa para Café	1	250	0,25	1	30	7,5	360	90
Cafetera	1	800	0,8	3	90	72	1080	864
Extractor de Jugos	1	600	0,6	2	60	36	720	432
Equipo de Computo Portatil	1	300	0,3	8	240	72	2880	864
Impresora HP F2280	1	300	0,3	8	240	72	2880	864
Focos incandescentes reflectores	8	150	0,15	5	150	22,5	1800	270
Lamparas incandenscentes 60W	6	60	0,06	5	150	9	1800	108
Total kilovatios anuales artefactos								9756

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ANEXO 13: Distribución del Internet

MES		CONSUMO \$ TOTAL CENTRO DE COSTOS
Enero		26,13
Febrero		26,13
Marzo		26,13
Abril		26,13
Mayo		26,13
Junio		26,13
Julio		26,13
Agosto		26,13
Septiembre		26,13
Octubre		26,13
Noviembre		26,13
Diciembre		26,13
TOTAL		313,56

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



ANEXO 14: Distribución del gas

MES	TOTAL CONSUMO MENSUAL	NÚMERO DE CILINDROS CONSUMIDOS	NÚMERO DE CILINDROS CONSUMIDOS ÁREA COCINA	\$ COSTO ÁREA COCINA
Enero	484,4	28	11	192,50
Febrero	518,09	30	10	175,00
Marzo	821,61	47	14	245,00
Abril	729,1	42	13	227,50
Mayo	598,65	34	13	227,50
Junio	625,01	36	12	210,00
Julio	711,94	41	15	262,50
Agosto	592,19	34	15	262,50
Septiembre	535,61	31	10	175,00
Octubre	828,83	47	12	210,00
Noviembre	810,92	46	16	280,00
Diciembre	459,58	26	11	192,50
TOTAL	7715,93	441	152	2660,00

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras



ANEXO 15: Distribución del Mantenimiento

MES	TOTAL CONSUMO DEL CENTRO DE COSTOS
Enero	34,3
Febrero	34,3
Marzo	68,6
Abril	34,3
Mayo	34,3
Junio	38,6
Julio	34,3
Agosto	34,3
Septiembre	34,3
Octubre	34,3
Noviembre	137,2
Diciembre	34,3
TOTAL	553,1

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras

ANEXO 16: Platos vendidos hotel San Juan periodo 2015

Nº	PLATOS	VENTAS PROMEDIO AL AÑO	% ANUAL
1	CHURRASCO CUENCANO	944	5,65%
2	POLLO A LA PLANCHA	974	5,83%
3	LOMO A LA PLANCHA	793	4,75%
4	CLÁSICO FILETE MIÑÓN	769	4,60%
5	CORVINA EN SALSA CITRONÉ	636	3,81%
6	ESPAGUETI CARBONARA	577	3,45%
7	ESPAGUETI FRUTOS DEL MAR	689	4,12%
8	CAMARONES APANADOS	989	5,92%
9	CHULETAS DE CERDO	794	4,75%
10	PLATO TÍPICO CUENCANO	988	5,91%
11	PLATO TÍPICO COSTEÑO	813	4,87%
12	TRUCHA SAN JUAN AL GUSTO	1063	6,36%
13	CONSOMÉ DE AVE	589	3,52%
14	CREMA DE BRÓCOLI	236	1,41%
15	CREMA DE CHAMPIÑONES	697	4,17%
16	LOCRO DE PAPAS	548	3,28%
17	CEVICHE DE CAMARÓN	789	4,72%
18	CEVICHE DE TRUCHA	791	4,73%
19	ENSALADA CÉSAR CON POLLO	716	4,28%
20	ENSALADA PRIMAVERA	735	4,40%
21	MOTE PILLO	812	4,86%
22	MOTE SUCIO	769	4,60%
	TOTAL	16711	100%

Fuente: Hotel San Juan
Elaborado por: Las autoras

ANEXO 17: Menú hotel San Juan



ANEXO 18: Solicitud enviada al Hotel San Juan para la realización del
tema de estudio

Cuenca, 21 de octubre del 2015

Ingeniera

Tania León

GERENTE DEL HOTEL SAN JUAN

Presente.

De nuestra Consideración:

Nosotras Jessica Katherine Oleas con C.I. 0106549181 y Yadira Estefanía Jadán Tacuri con C.I. 0107065096, estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, egresadas de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad de Cuenca, solicitamos a su digna persona nos permita realizar nuestro Trabajo de Tesis en el prestigioso hotel que usted Gestiona.

Para este hecho, nos permitimos presentar nuestro tema de tesis que se titula.

"PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC EN LOS HOTELES DE SEGUNDA CATEGORIA DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO: 2015"

Esperando una favorable respuesta para la ejecución de este trabajo de Tesis, quedamos muy agradecidas por su amable y cordial atención, deseándole éxitos en sus labores diarias.

Atentamente,



Srta. Jessica Oleas O.



Srta. Yadira Jadán T.



ANEXO 19: Permiso para realizar la aplicación del trabajo de titulación en
Hotel San Juan



Cuenca, 05 de Noviembre de 2015

Ingeniero

Enrique Ñauta

DIRECTOR DE LA CARRERA DE

CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Ciudad

Yo, LEON BERNAL TANIA ELIZABETH, con C.I. 010530993, REPRESENTANTE LEGAL de San Juan Hotel, AUTORIZO a Jessica Oleas con cédula de identidad 0106549181 y Yadira Jadán con cédula de identidad 0107065096 estudiantes de la Universidad de Cuenca a que realicen su trabajo de tesis dentro del establecimiento, así como también a proporcionarles la información necesaria para la realización del mismo, siendo confidencial la información proporcionada por el Hotel.

Atentamente,

Tania León

0105309934

General Torres 9-59
entre Gran Colombia y Bolívar
Cuenca - Ecuador
Tel.: Telf. +593-7 2840 870 • 2829 306
Cel.: +593 - 990594144
E-mail: info@sanjuanhotel.ec
www.sanjuanhotelcuenca.com





ANEXO 20: Modelo de Encuesta a aplicar a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta Nº 10.

Si ☐

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ____

b) Costos por procesos ____

c) Costos ABC ____

d) Otro

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ____

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____



Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____.

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ____

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ____

No aplica CIF ____

7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta nº 4?

Si ☐

No ☐

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☐

No ☐



9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4

_____.

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☐

12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

• Si ☐

• No ☐

• En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

• Si ☐


• No ☐

Porque:

_____.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

ANEXO 21: Encuestas aplicadas en el sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca
Hotel Victoria



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☒

b) Costos por procesos ☐

c) Costos ABC ☐

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☐

Salas de entretenimiento ☐

Otros



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ☒

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ☒



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

* Control de la materia prima.

* Elaboración de los platos.

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☒

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Guillermo

Empresa Hotelera Doncun
HOTEL VICTORIA

Hotel Santa Mónica



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☐

b) Costos por procesos ☒

c) Costos ABC ☐

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☐

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ☒

Alimentación ☐

Salón de Eventos ☐

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐

Especifique. ☐

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ☐

Los tres son en iguales proporciones ☐

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☐

En base al costo primo del servicio ☒

En base a estimaciones ☐

No aplica cifs ☐



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Atención al cliente Calidad en los servicios
mantener un estándar de higiene

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☒
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN




FIRMA AUTORIZADA

Hotel Santa Ana



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☐

b) Costos por procesos ☐

c) Costos ABC ☒

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☐

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☒

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____.

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ____

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ☒ ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

El servicio y atención al momento de la llegada del huésped, lo que se refiere a limpieza, trato con los clientes y el servicio de desayunos que brinda el hotel.

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

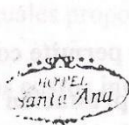
- Si ☐
- No ☐
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐


Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN




FIRMA AUTORIZADA
Esteban Pinos Ochoa
GERENTE GENERAL

Hotel Rione



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒
No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ___
b) Costos por procesos ___
c) Costos ABC ___
d) Otro ___

Especifique Contabilidad General.

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒
Salón de Eventos ☒
Salas de entretenimiento ☒
Otros ___



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ☒

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☒

No ☐

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Servicio de catering, sonido, atención.

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☒
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Blone
hotel
boutique

Hotel San Juan



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción __

b) Costos por procesos ☒

c) Costos ABC __

d) Otro

Especifique _____

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento __

Otros __



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ☒

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ☒

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☒

No ☐

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Preparación de alimentos

Atención al cliente

Compra de Insumos

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☒



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☒

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Tania Elizabeth Leon Bernal
0105309934007

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Hotel Principe



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☐

b) Costos por procesos ☒

c) Costos ABC ☐

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒ ____

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☐ ____

En base al costo primo del servicio ☒ ____

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Hospedaje y alimentación

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☒
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

HOTEL PRINCEPE

Hotel Pinar del Lago



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ____

b) Costos por procesos /

c) Costos ABC ____

d) Otro

Especifique _____

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación /

Salón de Eventos /

Salas de entretenimiento ____

Otros ____



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ☒ ____

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ____

Poco significativos ☒ ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☒ ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Control de materia prima

Manipulación de alimentos

Facturación del servicio

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☒
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Hotel Pinar del Lago
Pinarlag Cia. Ltda
R.U.C. 0490399648001

Hotel Forum



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☒

b) Costos por procesos ☐

c) Costos ABC ☐

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ☒

Alimentación ☐

Salón de Eventos ☐

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ☐

Los tres son en iguales proporciones ☐

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☐

En base al costo primo del servicio ☐

En base a estimaciones ☒

No aplica cifs ☐



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☒

No ☐

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☒



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☒
- No ☐
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☒
- No ☐

Porque:

Para mejorar la ganancia de la
empresa

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

HOTELES KLATTE
Y ASOCIADOS CIA. LTDA.
RUC: 0190395138001

Hotel Zahir 360



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☒

b) Costos por procesos ☐

c) Costos ABC ☐

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ☒

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ____

Poco significativos ☒

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ☒

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Compra de materia prima

Servicio al cliente

Limpieza y decoración del restaurante

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☒

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

GRUCANQUI CIA. LTDA.
RUC: 0190377210001

Hotel Crespo



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción __

b) Costos por procesos __

c) Costos ABC __

d) Otro

Especifique Sistema de costos propio de la Empresa

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento __

Otros __

4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ☒

Alimentación ☐

Salón de Eventos ☐

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ☐

Los tres son en iguales proporciones ☐

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☐

En base al costo primo del servicio ☒

En base a estimaciones ☐

No aplica cifs ☐



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Atención al cliente

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☒

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

HORA CAESPO



Hotel Presidente



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción __

b) Costos por procesos __

c) Costos ABC __

d) Otro

Especifique Contabilidad general

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación X

Salón de Eventos X

Salas de entretenimiento __

Otros __



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____

Salón de Eventos X

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____.

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos X

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio X

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☒

No ☐

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

servicio cliente /

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☒

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Hotel Catedral



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción ☐

b) Costos por procesos ☐

c) Costos ABC ☒

d) Otro ☐

Especifique

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ____

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ☒

En base a estimaciones ____

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Servicios Buscos
Mano de Obra
Valer Arquitectónico o lugar

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☐
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

HOTEL CATEDRAL

Ignacio Sanchez
Cuenca - Ecuador

Hotel Carvallo



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción __

b) Costos por procesos __

c) Costos ABC __

d) Otro

Especifique Contabilidad General

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento __

Otros __



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ☐

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☐

Salas de entretenimiento ☐

Otros ☐

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ☐

Los tres son en iguales proporciones ☐

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ☐

En base al costo primo del servicio ☒

En base a estimaciones ☐

No aplica cifs ☐



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Planificación de los menús

Atención al cliente

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☐

No ☒

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☐

No ☒

12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☒
- No ☐
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?

- Si ☐
- No ☒

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Hotel Atahualpa



Encuesta realizada a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca

La presente encuesta está orientada a determinar y analizar el sistema de costos que utilizan los hoteles de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para realizar un análisis de la situación actual de la industria hotelera, la información obtenida será tratada con fines netamente académicos y serán utilizados en el trabajo de titulación que es "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA. CASO DE APLICACIÓN HOTEL SAN JUAN, PERIODO 2015" para la obtención del título de Contador Público Auditor.

1. Su empresa está obligada a llevar contabilidad. Si su respuesta es negativa pase a la pregunta N° 10.

Si ☒

No ☐

2. Qué tipo de sistema de costos utiliza en su hotel:

a) Costos por órdenes de producción __

b) Costos por procesos __

c) Costos ABC __

d) Otro

Especifique Contabilidad General.

Si su respuesta es el literal C, responda únicamente hasta la pregunta #9

3. ¿Qué tipo de servicio (s) adicional (es) al servicio de hospedaje, ofrece en su hotel?

Alimentación ☒

Salón de Eventos ☒

Salas de entretenimiento __

Otros __



4. ¿De acuerdo a la pregunta anterior qué servicio le representa mayor dificultad al momento de asignar costos?

Hospedaje ____

Alimentación ☒

Salón de Eventos ____

Salas de entretenimiento ____

Otros ____

Especifique. _____

5. En cuanto a montos de Costos Indirectos de Fabricación, ¿Cómo considera usted estos con respecto a los otros elementos del Costo (Materia Prima Directa y Mano de Obra Directa)?

Altamente Significativos ☒

Poco significativos ____

Los tres son en iguales proporciones ____

6. ¿Cómo asigna los costos indirectos de fabricación al servicio que más dificultad representa su distribución?

En base a una tasa predeterminada ____

En base al costo primo del servicio ____

En base a estimaciones ☒

No aplica cifs ____



7. ¿Le resulta dificultoso determinar el costo primo del servicio seleccionado en la pregunta n° 4?

Si ☐

No ☒

8. ¿Tiene usted claramente definidas las principales actividades que se requieren para brindar el servicio seleccionado en la pregunta No. 4?

Si ☒

No ☐

9. Detalle las actividades que considera primordiales y que deben ser realizadas para brindar el servicios seleccionado en la pregunta No. 4

Prestación del Servicio

Preparación de Alimentos

Compra y control de Materia Prima

10. ¿El sistema de costos que usted maneja, le permite controlar eficientemente el desperdicio de los recursos utilizados en la prestación de dicho servicio?

Si ☒

No ☐

11. ¿El sistema de costos utilizado, le proporciona información útil que le ayude a tomar decisiones estratégicas que le aporten beneficios a su empresa?

Si ☒

No ☐



12. Tiene usted conocimiento sobre el Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).?

- Si ☐
- No ☒
- En parte ☐

13. Si la respuesta de la pregunta anterior es positiva. ¿Estaría dispuesto(a) a aplicar el sistema de Costos ABC en su empresa?


- Si ☐
- No ☐

Porque:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

HOTEL ATAHUALPA
"Su Casa en Cuenca"

Anexo 22: Certificado de validación de información



Cuenca, 28 de noviembre de 2016

A quién interese:




Yo TÁNIA ELIZABETH LEÓN BERNAL Gerente de San Juan Hotel manifiesto que, las Señoritas Yadira Estefanía Jadán Tacuri con cédula de identidad # 0107065096 y Jessica Katherine Oleas Oleas con cédula de identidad # 0106549181, se les proporcionó la información requerida por ellas solicitadas, así como también se les autorizó el levantamiento de información dentro del área de cocina, para recopilar la información necesaria para la realización de su trabajo de titulación denominado **“Propuesta de un Sistema de Costos ABC para los hoteles de primera categoría de la ciudad de cuenca. Caso de aplicación Hotel San Juan, periodo 2015”**.

Cabe mencionar que la información que se les proporcionó a las señoritas es de carácter estrictamente confidencial, y que por tal motivo no se les pudo proporcionar la información financiera para los fines didácticos de su trabajo de titulación.

Atentamente,


Tania Elizabeth León Bernal
0105309934001
GERENTE DE SAN JUAN HOTEL

General Torres 9-59
entre Gran Colombia y Bolívar
Cuenca - Ecuador
Telf.: +593-7 2840 870 • 2829 306
Cel.: +593 - 990594144
E-mail: info@sanjuanhotel.ec
www.sanjuanhotelcuenca.com





Anexo 23: Diseño del trabajo de titulación



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

**“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC EN LOS HOTELES
DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA, CASO DE
APLICACIÓN: HOTEL SAN JUAN, PERIODO: 2015”**

**Diseño de trabajo de titulación previo a la obtención
Del título de Contador Público Auditor**

AUTORAS

Yadira Estefanía Jadán Tacuri

Jessica Katherine Oleas Oleas

PROFESOR

Ing. Boris Ñauta

CUENCA-ECUADOR

2015



1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC EN LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA, CASO DE APLICACIÓN: HOTEL SAN JUAN, PERIODO: 2015”

DELIMITACIÓN

- **CONTENIDO:** Propuesta de un sistema de Costos ABC en los Hoteles de primera categoría de la Ciudad de Cuenca
- **CAMPO DE APLICACIÓN:** Área de cocina del Hotel San Juan
- **ESPACIO:** Padre Aguirre entre Gran Colombia y Simón Bolívar.
- **PERIODO:** 2015

2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Los hoteles de primera categoría se caracterizan por ofrecer servicios de calidad, y estándares de excelencia para promover el turismo en la ciudad, además son una fuente importante en la generación de ingresos y de empleo, motivo por el cual cada hotel debe tener definido los costos en cada una de las actividades que realizan dentro de cada área para ofrecer a sus clientes precios justos.

La propuesta que se plantea permitirá determinar los costos unitarios de los productos que ofrece el área de cocina del Hotel San Juan, con el objetivo de obtener costos razonables, a través de la cuantificación de las actividades productivas, operativas, y administrativas, que agreguen valor a la empresa, y eliminando aquellas que no agregan valor, siendo una herramienta contable administrativa útil para la gerencia del hotel permitiendo tomar decisiones estratégicas a corto, mediano y largo plazo encaminadas a la optimización de los recursos y de los beneficios económicos, así como también permita medir la posibilidad de éxito o fracaso frente a la competencia.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

Los hoteles de la Ciudad de Cuenca se caracterizan por prestar gran variedad de servicios de calidad a sus clientes, tanto nacionales como extranjeros, de acuerdo a las exigencias de cada uno de ellos, promoviendo el crecimiento económico de la ciudad.

Para ello se ha tomado dentro de nuestro caso práctico al hotel San Juan, destacándose por estar entre uno de los mejores hoteles al estilo colonial con los que cuenta la ciudad de Cuenca, por su excelente calidad en los servicios que brinda además de que su objetivo principal es lograr la acreditación internacional.

Historia del Hotel

Esta propiedad fue constituida en los años de 1900, con un estilo colonial, la misma que paso por diferentes propietarios generación tras generación.

En los años 50, la familia León compró el inmueble, el mismo contaba con doce habitaciones y tres patios, años en los que tenían la idea de realizar la remodelación y edificación de un hotel.

Años más tarde, se realizó la reconstrucción pudiendo cumplir con su meta. En agosto del 2011 se apertura el hotel contando con 25 habitaciones, salón de convenciones y restaurante convirtiéndose así en uno de los hoteles más importantes de la ciudad de Cuenca, con un estilo colonial brindando a sus clientes una estadía placentera ofreciendo un hospedaje y servicios de calidad.

A continuación se define el campo de acción y el objeto de estudio:

- a. **Campo de acción:** Área de cocina de los hoteles de primera categoría de la Ciudad de Cuenca
- b. **Empresa:** Hotel San Juan
- c. **Ubicación:** Se encuentra ubicado en un lugar estratégico del centro histórico de la ciudad de Cuenca en las calles Padre Aguirre entre Gran Colombia y Simón Bolívar.

d. Misión

El hotel San Juan tiene como misión brindar a los huéspedes la tranquilidad, el descanso, y confort que permita ofrecer un servicio hospitalario y un ambiente de relajamiento, con un equipo humano altamente comprometido en un proceso de mejoramiento y desarrollo de atención a los clientes, permitiendo brindar total seguridad al momento de su estadía.

e. Visión

El hotel San Juan tiene como visión posesionarse dentro de los hoteles de lujo de cinco estrellas de la ciudad de Cuenca, además de ser el primer hotel de Cuenca en brindar servicios de spa y fitness club a sus clientes, buscando la acreditación internacional.

4.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El objetivo de toda empresa es vender servicios o productos que les genere altas utilidades, buscando de esta manera minimizar sus costos, este es el caso del hotel San Juan que al momento no maneja un sistema de costos definido en el área de cocina existiendo falencias al momento de determinar y asignar los costos, debido a que los CIF son asignados en base a estimaciones empíricas, los cuales generan costos irreales ocasionando de esta forma la generación de información no apta para tomar decisiones.

5.- DETERMINACIÓN DE LOS OBJETIVO

5.1 OBJETIVO GENERAL

Plantear una propuesta de un sistema de costos basado en actividades para el área de cocina del hotel San Juan y del sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca, con el cual permita mejorar el proceso productivo y de la misma forma una correcta asignación de los costos indirectos de fabricación para la determinación de costos reales con los cuales se pueda tomar decisiones estratégicas.

5.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Obtener información del hotel San Juan para desarrollar sus antecedentes como empresa del sector al que pertenece.
- Levantar información mediante encuestas a los establecimientos que pertenecen al sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para analizar la importancia que tienen los CIF.
- Obtener información apropiada para basar y fundamentar teóricamente al sector hotelero y el sistema de costos ABC.
- Diseñar un sistema de Costos ABC que sirva de modelo al área de cocina del hotel San Juan y al sector hotelero de primera categoría para mejorar la eficiencia y eficacia de sus actividades, mediante una correcta determinación y asignación de los costos indirectos de fabricación.

6.- ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA

6.1 MARCO DE ANTECEDENTES

Para la elaboración de este trabajo de investigación se ha tomado como referencia varias fuentes bibliográficas pertinente al tema a aplicar que servirán de apoyo y guía para la culminación del mismo, entre ellos se destacan los siguientes:

Para la realización de este trabajo se ha utilizado diferentes fuentes bibliográficas descritas a continuación:

Libros:

- Costos segunda edición de Francisco Javier Callejo
- Contabilidad de costos Enfoque Gerencial y de Gestión
- Contabilidad de Costos Antonio Molina.

Tesis:

- Propuesta de un diseño de un sistema de contabilidad de costos aplicado al hostel La Casona ubicado en la ciudad de Cuenca.
- Propuesta de un sistema de costos ABC para la empresa Transacia Pacific S.A



- Diseño de un sistema de costos con el método ABC para el Hotel La Giralda en la ciudad de Ibarra.

6.2 MARCO TEORICO

La industria hotelera

La historia de la hotelería

Contabilidad hotelera

Contabilidad de costos

Definición de Costos y Gasto

Sistema de costos

Sistema de Costo ABC

Cadena de Valor

Metodología de Costos Basados en Actividades

6.3 MARCO CONCEPTUAL

Contabilidad de Costos

Introducción

La contabilidad de costos es una herramienta que es utilizada por la alta gerencia para conocimiento interno en cuanto a costos y gastos incurridos en cada periodo operacional, y con la información obtenida se pueda formular objetivos y tomar decisiones que permitan encaminar las operaciones con eficiencia y eficacia.

Es un sistema que mediante la contabilidad financiera registra, acumula, distribuye, controla, analiza, interpreta e informa los costos de mano de obra directa, materiales directos, y costos indirectos de fabricación necesarios en la elaboración y/o prestación de servicios.

Definición

“La contabilidad de costos es aquella que se destaca en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio tienen una importancia significativa en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es también básica en la preparación de los estados financieros. En general la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los

métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios.” (CUEVA, Carlos F., 2010)

Costo y Gasto

- **Definición de Costo**

El costo es una erogación de dinero a través de la reducción de activos o la adquisición de pasivos para la adquisición de un producto o servicio que posteriormente nos dará un beneficio.

“Es el conjunto de valores que se aplican en la elaboración de un producto.” (Molina, 2007)

- **Definición de Gasto**

Este rubro está relacionado con el consumo de bienes y servicios inevitables, para el funcionamiento, de la actividad económica, los mismos que son reflejados en el estado de pérdidas y ganancias.

Por ejemplo: gastos de ventas, de compras, de arriendo, etc.

Sistema de Costos

Sistema de Costos ABC

Introducción

“El método ABC muestra cuánto dinero genera o pierde realmente cada producto, puede servir como una herramienta potente para replantear y mejorar sustancialmente no solo los productos o servicios, si no también procesos y estrategias de mercado.” (Molina, 2007)

Definición

“Los costos ABC es una metodología que mide el costo y el desempeño de las actividades, recursos y objetos de costo. Los recursos se asignan principalmente a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según su uso.

En síntesis el Costeo ABC determina que actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan” (Sanchez, 2004)

Costo de la Actividad Hotelera

Los sistemas de contabilidad de Gestión tradicionalmente han sido diseñados para empresas de servicios. El objetivo general del cálculo de



costo del sector hotelero consiste en el proceso de la asignación de estos que determinen responsabilidades a efectos de planificación y control, así mismo, la determinación de los precios y las carteras óptimas de productos

Metodología del Sistema de Costo ABC

Paso 1. Identificación de las Actividades

Paso 2. Clasificación de las Actividades

Paso 3. Identificación del centro de costos

Paso 4. Identificar y relacionar los recursos del centro de costos

Paso 5. Asignación de los recursos hacia las actividades

Paso 6. Asignación del costo de las actividades a los productos

7.- PREGUNTAS DE INVESTIGACION

¿Qué tipo de contabilidad utilizan estos hoteles para determinar los costos de los productos del área de cocina?

¿En qué áreas de los hoteles les representa dificultad para costear sus productos o servicios?

¿El sistema de costos ABC sirve como una herramienta útil para mejorar la toma de decisiones en el área de cocina de estos hoteles?

¿El sistema de costos ABC permite corregir las deficiencias presentadas en la contabilidad que manejan los hoteles para el área de cocina?

¿Cuál será el impacto que genera el sistema de costos ABC en la industria hotelera?

8.- CONSTRUCCION DE VARIABLES E INDICADORES

ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES
CAPITULO I Aspectos Generales del hotel San Juan Diagnostico del Sector Hotelero	-Antecedentes Hotel San Juan -Métodos y técnicas de investigación	-Síntesis de la información empresarial. Matriz FODA -Encuestas -Procesamiento de los datos
CAPITULO II. Marco Teórico	-Descripción del Sector Hotelero -Sistema de Costeo ABC	-Obtención, análisis, revisión y categorización de conceptos.
CAPITULO III Diseño del Sistema de Costos ABC aplicado al Hotel San Juan	-Proceso metodológico del sistema de costeo. -Métodos y técnicas de investigación	-Identificación de las actividades para la asignación de costos. -Métodos de cálculo. -Observación directa

9.- DISEÑO METODOLOGICO

a) Tipo de investigación

Nuestra investigación será desarrollada bajo el enfoque cuantitativo así como también será analítica porque nos permite estudiar el comportamiento de nuestro objeto en estudio y descriptiva porque nos va a permitir plasmar los resultados, obtenidos del objeto de estudio y así poder formular conclusiones y recomendaciones.

b) Método de la investigación

Nuestra investigación se basará en teorías y trabajos previos que servirá posteriormente como modelo para la recolección de datos, elaborar conclusiones y recomendaciones por lo que será factible utilizar el Método deductivo.

10.- ESQUEMA TENTATIVO DE LA INVESTIGACION

OBJETIVO ESPECIFICO	CAPITULO
<ul style="list-style-type: none">• Obtener información del hotel San Juan para desarrollar sus antecedentes como empresa del sector al que pertenece.• Levantar información mediante encuestas a los establecimientos que pertenecen al sector hotelero de primera categoría de la ciudad de Cuenca, para analizar la importancia que tienen los CIF.	CAPITULO I Aspectos Generales 1.1 Antecedentes generales Hotel San Juan 1.2 Diagnóstico del Sector Hotelero



<ul style="list-style-type: none">• Obtener información apropiada para basar y fundamentar teóricamente al sector hotelero y el sistema de costos ABC.	CAPITULO II Marco Teórico 2.1 La industria Hotelera 2.2 La historia del hotelería 2.3 Categorización de los hoteles 2.4 Clasificación hotelera 2.5 Jornada hotelera 2.6 Servicios hoteleros 2.7 Contabilidad hotelera 2.8 Contabilidad de costos 2.9 Costo y gasto 2.10 Sistema de costos 2.11 Sistema de costos ABC 2.12 Cadena de valor 2.13 Metodología de costos basado en actividades
<ul style="list-style-type: none">• Diseñar un sistema de Costos ABC que sirva de modelo al área de cocina del hotel San Juan y del sector hotelero de primera categoría para mejorar la eficiencia y eficacia de sus actividades, mediante una correcta determinación y asignación de los costos indirectos de fabricación.	CAPITULO III 3.1 Propuesta de un sistema de costos ABC para el hotel San Juan 3.2 Metodología para la aplicación de costos ABC Conclusiones Recomendaciones Anexos



11.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	MES I				MES II				MES III				MES IV				MES V			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Selección y delimitación del tema de investigación	X																			
2.- Justificación de la investigación	X																			
3.- Breve descripción del objeto de estudio.	X																			
4.- Formulación del problema		X																		
5.- Determinación de los objetivos		X																		
6.- Elaboración del marco teórico de referencia		X																		
7.- Preguntas de investigación			X																	
8.- Construcción de Variables e			X																	



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Indicadores																				
9.- Diseño Metodológico			X																	
10.- Esquema tentativo de la investigación			X																	
11.- Cronograma de actividades				X																
12.- Presupuesto referencial				X																
13.- Bibliografía				X																
CAPITULO I					X	X														
CAPITULO II.							X	X												
CAPITULO III.									X	X		X	X	X	X	X	X			
Conclusiones y Recomendaciones																		X		
4.1 Conclusiones																		X	X	
4.2 Recomendaciones																		X	X	



Yadira Estefanía Jadán Tacuri
Jessica Katherine Oleas Oleas



12.- PRESUPUESTO REFERENCIAL

Detalle de gastos	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Valor Total
Empastado					88,00	88,00
Copias blanco y negro	3,00	5,00	5,00	8,00	5,00	26,00
Elaboración de Encuestas		5,00				5,00
Procesamiento de encuestas		5,00				5,00
Copias a color	2,00	5,00			6,00	13,00
Imprecisión de los capítulos	5,00	10,00	10,00	10,00	22,00	57,00
Internet	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	25,00
Cd					4,00	4,00
Transporte y movilización para el levantamiento de información	5,00	10,00	10,00	10,00	10,00	45,00
TOTAL ESTIMADO	20,00	45,00	30,00	33,00	136,00	268,00



13.- BIBLIOGRAFIA

- CUEVA, Carlos F. (2010). *Contabilidad de Costos: Enfoque gerencial y de gestión*. (Tercera Edición ed.). Colombia: Pearson Educación.
- Gabriela altamirano, Viviana Arévalo. (2012). *Propuesta de un sistema de Contabilidad de Costos aplicado al Hostal la Casona ubicado en la ciudad de Cuenca*. Cuenca: Universidad Politécnica Salesiana.
- Molina, A. (2007). *Contabilidad de Costos* (Cuarta Edición ed.). Quito: Talleres gráficos de acceso ACP .
- Sanchez, P. Z. (2004). *Contabilidad de Costos*. Mc -Graw Hill.